



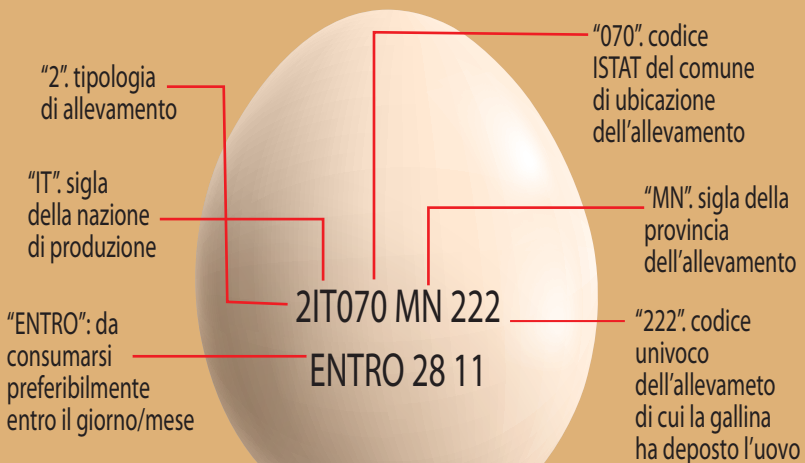
**Emporio della Solidarietà**

la solidarietà spesa bene™

# Conservazione uova

SULL'UOVO VEDO ALCUNI CODICI... COSA SIGNIFICANO?

È LA MARCHIATURA DELLE UOVA GIOÈ UNA VERA E PROPRIA CARTA IDENTITÀ DELL'UOVO: È UNO STRUMENTO PER L'ACQUISTO CONSAPEVOLE ED INFORMATO DA PARTE DEL CONSUMATORE



\*\* Sigla della nazione di produzione  
IT=ITALIA



Caritas  
Diocesana  
Veronese

in collaborazione con:



TEL. 045 2379300 MAIL:PROGETTI@CARITASVR.IT

SU CIASCUN UOVO COMPARE LA DATA ENTRO CUI SAREBBE PREFERIBILE CONSUMARE IL PRODOTTO

## sapevi che...

- LA NORMATIVA VIGENTE PREVEDE UN TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE SPECIFICO PER LE UOVA DI 28 GIORNI.
- LE UOVA EXTRA FRESCHE SONO SOLO QUELLE AVENTI MENO DI 9 GIORNI DALLA DEPOSIZIONE. TRASCORSI NOVE GIORNI, LE UOVA PERDONO IL VANTO DI EXTRA FRESCHE E RIMANGONO SOLO FRESCHE.
- PER LA NORMATIVA ITALIANA, LE UOVA DEVONO ESSERE RITIRATE DAL COMMERCIO 7 GIORNI PRIMA DEL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE INDICATO SULLA CONFEZIONE.

## vanno tenute in frigo?

- NEL PUNTO VENDITA LE UOVA SONO MANTENUTE A TEMPERATURA AMBIENTE, PER EVITARE GLI SBALZI DI TEMPERATURA.
- DOPO L'ACQUISTO, LE UOVA VANNO CONSERVATE IN FRIGORIFERO: QUESTO PERMETTE UNA MIGLIORE CONSERVAZIONE E SICUREZZA DEL PRODOTTO.
- È SEMPRE CONSIGLIABILE CONSERVARE LE UOVA NELLA LORO CONFEZIONE E RIPORLE NEI RIPIANI CENTRALI DEL FRIGORIFERO ANZICHÉ NEI PORTA UOVA COLLOCATI DI SOLITO NELLA PORTA DEL FRIGO.
- LA TEMPERATURA DELLA PORTA DEL FRIGO, INFATTI, È SOGGETTA A VARIAZIONI CONSEGUENTI ALLE APERTURE E CHIUSURE, MENTRE SUI RIPIANI RIMANE MAGGIORMENTE COSTANTE.

