

## CARACTERISTIQUES GENERALES

**Dénomination légale de vente :** Œufs durs écalés

**Description du produit :**

Œufs durs écalés conditionnés en poche bleue transparente sous atmosphère protectrice.

Poids moyen de l'œuf coquille utilisé : <53 g avant écalage.

**Œufs de France :** Ce logo garantit que les ovoproduits sont transformés en France et sont élaborés à partir d'œufs de poules pondus sur le territoire national par des poules nées et élevées en France.

En apposant ce logo, PEP s'engage à assurer la traçabilité de cette origine.



**Liste des ingrédients :**

Œufs Bio\*, vinaigre d'alcool BIO\*, sel.

\*Produit biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01.

**Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :**

<b>Contient :</b>	Œuf	<b>Traces éventuelles de :</b>	/
-------------------	-----	--------------------------------	---

**Caractéristiques organoleptiques :**

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Blanc nacré pour le blanc, paille à orangé pour le jaune	Typique de l'œuf cuit. Absence de mauvaise odeur	Typique de l'œuf dur	Blanc ferme, jaune friable

## DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul (CIQUAL)

	Pour 100g
Energie	557 kJ / 134 kcal
Matières grasses	8,6 g
dont acides gras saturés	2,8 g
Glucides	0,5 g
dont sucres	0,5 g
Protéines	13,5 g
Sel	0,44 g

**Recommandation nutrition (GEMRCN – juillet 2015)**

**4.2.1.1.3. Limiter la consommation des plats protidiques dont le rapport protéines/lipides (P/L) est inférieur ou égal à 1.**

Les plats composés d'œuf **ne sont pas concernés par cette limitation** car, malgré leur forte teneur en cholestérol, **ils apportent des acides gras essentiels, des micronutriments, et des protéines de haute valeur biologique.**

**Donc pas de limitation.**

## DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

**DLC : 28 jours** Conditionnement sous atmosphère protectrice

**DLC minimum garantie départ usine : 16 jours**

**Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :**

<b>Entérobactérie</b>	< 10 ufc / g	<b>Salmonella</b>	Absence / 25 g	<b>Listeria</b>	Absence / 25 g
-----------------------	--------------	-------------------	----------------	-----------------	----------------

**Critères internes :**

<b>Rapport FAM 30°C/ Flore lactique</b>	< 100	<b>E.coli</b>	< 10 ufc / g
---	-------	---------------	--------------

**Agrément sanitaire :**



## GARANTIES

**OGM** : Ce produit n'est pas assujéti à l'obligation d'étiquetage indiquant la présence d'OGM selon les dispositions des Règlements 1829-1830/2003/CE.

**Ionisation** : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

**Contaminants** : Pesticides (Règlement UE 396/2005 et ses modifications), Résidus médicamenteux (Règlement UE 37/2010 et ses modifications), Autres contaminants (dont Dioxines et PCB) selon le Règlement UE 1881/2006 et ses modifications.

## CONSEILS D'UTILISATION

### Conditions de conservation :

**Avant ouverture** : A conserver entre 0 °C et + 4 °C.

**Après ouverture** : A conserver entre 0 °C et + 4°C et à utiliser dans les 24 heures

### Modes d'utilisation :

Ne pas rincer. A utiliser directement selon vos recettes.

## CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Type de conditionnement	Code article	Présentation	Poids net à l'emballage par colis	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids brut colis	Dimensions colis
Poche	4205	1 poche de 50 oeufs durs <53g par carton	2,05 kg	3 21520 101457 3	3 21520 101458 0	2,25 kg	L 400 x l 300 x H 75 mm
<b>Nb colis / couche :</b>			8	<b>Hauteur palette :</b>		1,20 m	
<b>Nb couches / palette :</b>			15	<b>Type de palette :</b>		Europe	
<b>Nb colis / palette :</b>			120				

Type de conditionnement	Code article	Présentation	Poids net à l'emballage par colis	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids brut colis	Dimensions colis
Poche	4165	3 poches de 50 oeufs durs <53g par carton	6,15 kg	3 21520 101422 1	3 21520 101423 8	6,50 kg	L 400 x l 300 x H 160 mm
<b>Nb colis / couche :</b>			8	<b>Hauteur palette :</b>		1,60 m	
<b>Nb couches / palette :</b>			10	<b>Type de palette :</b>		Europe	
<b>Nb colis / palette :</b>			80				

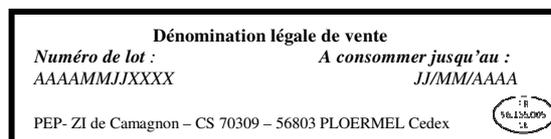
## EMBALLAGE

**Type** : Film bleu transparent.

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conformes à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

### Vignette traçabilité

Les informations à nous transmettre en cas de recherche de traçabilité sont la dénomination du produit, le lot et DLC figurant sur la vignette de traçabilité.



BON POUR ACCORD DU CLIENT	SANS RETOUR ECRIT DE VOTRE PART DANS UN DELAI DE 15 JOURS APRES ENVOI DE LA FICHE TECHNIQUE, NOUS CONSIDERERONS QUE VOUS ACCEPTEZ LES DONNEES DE CETTE FICHE TECHNIQUE.
SOCIETE : NOM DU SIGNATAIRE: DATE : SIGNATURE :	