



Fiche technique produit Bag in Box 5Kg BIO

Ref : CAS.FTP.32
Date de rév : 08/2019
Version : B
Emett : CAC
Page 1/3

Modifications motivées par : modification 5L en 5Kg

SAS DOMAINE DU TAUZIA - 47160 VILLEFRANCHE DU QUEYRAN

Tél : 05.53.79.52.22 - Fax : 05.53.79.44.26

Dénomination du produit

Œufs entiers liquides pasteurisés sans additifs issus de poules élevées en mode Agriculture Biologique.

Origine France, Grand Sud-Ouest. Préparation prête à l'emploi.

Matières premières et allergènes

Ce produit est constitué uniquement d'œufs entiers BIO sans colorants ni conservateurs. Les matières premières utilisées sont exemptées d'OGM et ne sont pas traitées par ionisation.

L'œuf est un allergène majeur.

Caractéristiques du produit

Nutritionnelles (source SNIPO/table CIQUAL 2012)	
Protéines	12.3%
Graisses	10.3 %
Dont acides gras saturés	2.76%
Glucides	0.7%
Dont sucres	0.685%
Sels	0.32%
Fibres	0%
Valeurs nutritionnelles	145 Kcal/100g ou 602kJ

Microbiologiques	
Flore mésophile totale	< 10 000 UFC/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 UFC/g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence dans 1g

Physico-chimiques	
Matière sèche	23% ±1%
pH	7.5 ±0.5
Température	2°C±2°C

Organoleptiques	
Texture	Homogène, absence de corps étrangers
Couleur	Jaune orangé
Odeur	Absence d'odeur anormale
Saveur	Caractéristique de l'œuf frais

	<h2 style="margin: 0;">Fiche technique produit</h2> <h3 style="margin: 0;">Bag in Box 5Kg BIO</h3>	Ref : CAS.FTP.32
		Date de rév : 08/2019
		Version : B
		Emett : CAC
		Page 2/3

Modifications motivées par : modification 5L en 5Kg

DLC et conditions de conservation

DLC	21 jours
Durée de vie après ouverture	48 heures
Température de conservation	Entre 0°C et 4°C

La DLC est apposée sur l'étiquette identifiant chaque outre et se présente sous la forme JJ/MM/AA.

Nous garantissons une DLC minimale à réception chez le client de 17 jours.

Consommateurs sensibles

Enfants : le jaune d'œuf est un aliment riche en éléments nutritifs qui peut être ajouté au régime des bébés âgés de 8 ou 9 mois. Il est préférable d'attendre les 1an de l'enfant pour qu'il consomme du blanc d'œuf.

Femmes enceintes, personnes âgées et personnes immunodéprimées : l'œuf peut être défini comme une source de protéines parfaitement équilibrées et de lipides de très bonne digestibilité, assurant par ailleurs 20 à 30% du besoin journalier de l'Homme en de nombreux minéraux et vitamines (pour 100g d'œuf). Ces qualités font de l'œuf un aliment particulièrement indiqué pour les populations sensibles à l'équilibre de leur ration.

Personnes allergiques : l'œuf est un allergisant par lui-même. Si une allergie est connue à l'œuf, ne pas consommer le produit.

Utilisation prévue

L'œuf liquide pasteurisé est une matière première, prête à l'emploi, pouvant entrer dans les recettes de produits se consommant crus ou cuits.

Identification et traçabilité

Sur chaque carton est apposée une étiquette avec les informations suivantes :

- la raison sociale et l'adresse du fournisseur
- le numéro d'agrément sanitaire
- la dénomination du produit et le code article
- le numéro de lot
- la DLC sous forme JJ/MM/AA
- la quantité
- les conditions de conservation

L'étiquette BIO ci-dessous est également collée sur les cartons afin d'identifier plus facilement les produits BIO.



	Fiche technique produit Bag in Box 5Kg BIO	Ref : CAS.FTP.32
		Date de rév : 08/2019
		Version : B
		Emett : CAC
		Page 3/3

Modifications motivées par : modification 5L en 5Kg

Conditionnement

Bag in box 5Kg, vertical, bouchon en haut
Dimensions de l'outre avant remplissage 400 x 295
Dimensions du carton L155x l 155 x H 250
Gencod 3 336 420 705001

Palettisation

Bag in box 5Kg
Palette Europe 1200 X 800
Quantité par palette : 140 (5x7x4)
Poids net palette : 724 Kg soit 700 Litres

Equivalences

1Kg d'œuf liquide = environ 21 œufs calibre 53/63g.

Positionnement Qualité

Ces produits répondent aux contrôles et exigences de l'HACCP.

Les analyses physico-chimiques sont les critères libérateurs, les lots sont libérés suite aux résultats de ces analyses.

Les résultats des analyses microbiologiques seront disponibles 3 jours après fabrication.