



Photo non contractuelle

RÉFÉRENCE : FT/ODE/30

Date : 21/07/2023

Durée de vie (DLC)

28 JOURS

A conserver entre 0 et 4 °C



ŒUFS DURS ECALÉS

Calibre avant cuisson : 43/63 g

Œufs issus de Poules Plein Air

Poche de 50 - sous atmosphère protectrice



DESCRIPTION DU PRODUIT

Les œufs durs écalés 43/63g issus de poules plein air sont conditionnés en poche de 50 sous atmosphère protectrice. Ils vous apportent les qualités organoleptiques des produits traditionnels avec en plus une sécurité microbiologique optimale

Aspect & texture : Forme ovoïde, ferme et moelleux, cuit à cœur

Couleur : Couleur paille à orangé / blanc à crème

Odeur & saveur : Caractéristique de l'œuf dur

Ingrédients : ŒUFS, acidifiants : acide citrique (E330), acide acétique (E260).

Mode d'élevage : Œufs de poules élevées en plein air : normes relatives à l'élevage des poules pondeuses selon le Règlement CE N° 589/2008 et la Directive 1999/74/CE

Gamme CEE2 : Les produits certifiés CEE2 sont éligibles et peuvent être intégrés dans les 50% de produits de qualité et durables attendus dans la Loi Egalim.



SÉCURITÉ

Le produit :

- respecte le Règlement CE n°853/2004 fixant des règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il se réfère également au Règlement UE n°1169/2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les Règlements 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM
- n'a subi aucun traitement d'ionisation
- respecte les limites maximales de résidus de pesticides (Règlement 396/2005 modifié)
- respecte les limites maximales de résidus de substances pharmacologiquement actives (Règlement 37/2010 modifié)
- respecte les teneurs maximales en contaminants (Règlement 1881/2006 modifié)
- convient aux végétariens
- contient les allergènes : ŒUFS



NUTRITION

| Valeurs nutritionnelles pour 100g | |
|-----------------------------------|-------------------|
| Valeur énergétique | 557 kJ / 134 kcal |
| Matières grasses | 8,6 g |
| dont Acides gras saturés | 2,6 g |
| Glucides | 0,5 g |
| dont sucres | 0,5 g |
| Protéines | 13,5 g |
| Sel | 0,31 g |

| Paramètre | Cible |
|------------------------|---|
| Résidus de coquilles | < 100 mg/kg (poids net dans l'emballage) |
| Entérobactéries | < 10 /g |
| Salmonella | Non détectée/25g |
| Listeria monocytogenes | Non détectée /25g |





CONSEILS D'UTILISATION

Des œufs durs prêts à l'emploi qui permettent de réaliser des sandwiches, des entrées froides (salades, œufs mimosa, œufs garnis ...) et la préparation de plats cuisinés.

Rincer les œufs à l'eau claire.
Il convient de réchauffer les œufs durs sans recuire le jaune :

- 1 min dans un four vapeur
- 1 min par immersion dans de l'eau bouillante
- 5 min par immersion dans une sauce chaude.



Suggestion de présentation



CONDITIONNEMENT

| | | | |
|----------------------|----------|---------|----------------|
| Nb d'œufs par poches | Poche 50 | Article | 10825 |
| | | EAN 13 | 3474240108258 |
| | | DUN 14 | 13474240108255 |

Conditions après ouverture :

A consommer dans les 24 h après ouverture.

| Famille | Emballage primaire | | | | Emballage secondaire | | | | | | Palette | | | | | | | |
|--------------------------------|--------------------|-------------------|-----------------------|----------|-------------------------|-------------|-------------------|--------------------|-------------------------|----------|--------------------------|----------------------------|----------------------|--------------------|---------------------|----------------|---------------------|--------------------------------|
| | Type | Nb pièces / emb I | Poids net/ emb I (kg) | Tare (g) | Poids brut / emb I (kg) | Type | Nb emb I / emb II | Nb pièces / emb II | Poids net / emb II (kg) | Tare (g) | Poids brut / emb II (kg) | Dimension (L x l x H) (mm) | Nb couches / palette | Nb emb II / couche | Nb emb II / palette | Poids net (kg) | Poids brut (kg) (1) | Dimension (L x l x H) (cm) (2) |
| Œufs durs écalés 43/63g PPA | Film PA/PE | 50 | 1,8 | 47 | 1,85 | Colis de 50 | 1 | 50 | 1,8 | 99 | 1,95 | 398 * 298 * 50 | 20 | 8 | 160 | 288 | 312 | 120 * 80 * 100 |

Légende : (1) Ajouter tare palette / (2) Ajouter hauteur support

CODE DOUANIER : 0408 99 8000

Agrément sanitaire : FR – 22.171.001 – CE