

## CARACTERISTIQUES GENERALES

**Dénomination légale de vente :** Omelette nature.

**Description du produit :**

Omelette nature fraîche moelleuse ayant un aspect "fait maison".  
Ces omelettes peuvent être utilisées telles quelles ou bien garnies.  
Elles sont conditionnées en barquette adaptée à la remise en température.

**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

**Produit issu de l'agriculture biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01.**

**Liste des ingrédients :**

**Œufs** entier BIO\*, eau, huile de tournesol BIO\* (non hydrogénée), épaississants : gomme de guar BIO\* et gomme de xanthane, sel, jus de citron concentré BIO\*.

\*BIO : produit issu de l'agriculture biologique.

Traces éventuelles de lait.

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

Contient :	Œuf	Traces éventuelles de :	Lait
------------	-----	-------------------------	------

**Caractéristiques organoleptiques :**

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Omelette pliée en deux, dorée	Typique de l'œuf	Typique d'une omelette cuite	Moelleuse



## DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul

	Omelette 60 g		Omelette 90 g		Omelette 135 g		Omelette 150 g	
	Pour 100g	Par portion	Pour 100g	Par portion	Pour 100g	Par portion	Pour 100g	Par portion
Energie	676 kJ / 163 kcal	406 kJ / 98 kcal	627 kJ / 151 kcal	565 kJ / 136 kcal	595 kJ / 143 kcal	803 kJ / 193 kcal	587 kJ / 141 kcal	880 kJ / 212 kcal
Matières grasses	13 g	8,0 g	12 g	11 g	11 g	15 g	11 g	16 g
dont acides gras saturés	3,1 g	1,8 g	3,0 g	2,7 g	2,9 g	3,9 g	2,9 g	4,3 g
Glucides	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	0,6 g	<0,5 g	0,7 g
dont sucres	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	0,5 g	<0,5 g	0,6 g
Protéines	10 g	6,2 g	10 g	9,4 g	11 g	14 g	11 g	16 g
Sel	0,63 g	0,38 g	0,64 g	0,58 g	0,65 g	0,88 g	0,65 g	0,98 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 : 21 jours** Conditionnement sous atmosphère protectrice

**DLC minimum garantie départ usine : 12 jours**

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

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

**Critères internes :**

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

**Agrément sanitaire :**

FR  
56.165.0C5  
CE

## 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** : Couvrir la barquette d'un film étirable, la stocker entre 0 °C et + 4°C et à consommer dans les 48 heures

### Modos d'utilisation :

Four et chariot de remise en température 110 °C à 120 °C					
Air pulsé 		Thermocontact 		Air pulsé 150°C 	Four micro-onde 
Portion individuelle*	Multiportions**	Portion individuelle*	Multiportions**	Multiportions**	Portion individuelle*
50 +/- 10 min	50 +/- 10 min barquette fermée	50 +/- 10 min	50 +/- 10 min barquette fermée	25 +/- 5 min bac gastro couvert	2 +/- 1 min selon la puissance Puissance conseillée 600 Watts

\* En portion individuelle : tests réalisés en assiette porcelaine sous cloche

\*\* En multiportions : Tests réalisés soit dans la barquette d'origine encore operculée, soit en bacs gastronomes couverts

## CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Poids de l'omelette	Code article	Nombre d'omelettes par barquette	Poids net par barquette	Nb barquettes par carton	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids brut colis
60 g	29	1	0,060 kg	20	3215209817831	03215209817848	1,8 kg
	4300	6	0,360 kg	6	3215201016089	03215201016096	2,50 kg
	4368	8	0,480 kg	6	3599010067525	03599010075438	3,22 kg
	4286	10	0,600 kg	6	3215201015822	03215201015839	4,2 kg
90 g	4309	1	0,090 kg	20	3215201016256	03215201016263	2,4 kg
	4301	6	0,540 kg	6	3215201016102	03215201016119	3,55 kg
	30	8	0,720 kg	6	3215209817398	03215209817824	4,9 kg
	4157	10	0,900 kg	6	3215201014207	03215201014214	6,0 kg
135 g	4310	1	0,135 kg	20	3215201016270	03215201016287	3,3 kg
	4302	6	0,810 kg	6	3215201016126	03215201016133	5,20 kg
	4192	8	1,080 kg	6	3215201014429	03215201014436	7,0 kg
150 g	4202	6	0,900 kg	6	3215201014535	03215201014542	6,0 kg

	Dimensions barquette	Dimensions colis
Barquette contenant 1 omelette	160 x 130 x 36 mm	400 x 300 x 160 mm
Barquette contenant 6, 8 ou 10 omelettes	280 x 174 x 50 mm	

Nb colis / couche :	8	Hauteur palette :	1,75 m
Nb couches / palette :	10	Type de palette :	Europe
Nb colis / palette :	80		

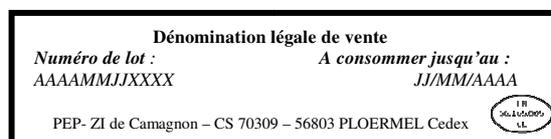
### EMBALLAGE

**Type** : Barquette plastique transparente operculée.

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	
SOCIETE : NOM DU SIGNATAIRE : DATE : SIGNATURE :	<b>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.</b>