

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) :

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

Critères internes :

Rapport FAM 30°C / Flore lactique	< 100	E.coli	< 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		

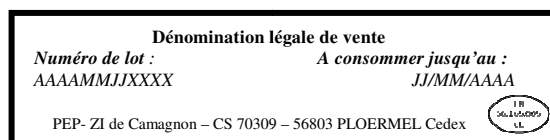
EMBALLAGE

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 :	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.