



Photo non contractuelle



Référence : FT/ODE/04

Date de mise à jour: 22/08/2023

Durée de vie \*\*: 50 JOURS

A conserver entre 0°C et 4°C

# ŒUFS DURS ECALÉS PLEIN AIR conditionnés en seaux

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Les œufs durs écalés sont fabriqués à partir d'œufs rigoureusement sélectionnés. Ils vous apportent les qualités organoleptiques des produits traditionnels avec en plus une sécurité bactériologique optimale.

Calibre des œufs avant cuisson : 43-53g.

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

**Couleur :** Paille à orangé / blanc à crème

**Odeur & saveur :** Caractéristique de l'œuf dur

**Ingrédients :** OEUFS (\*), liquide de couverture : eau, acidifiants (acide citrique (E330), acide acétique (E270))

### 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

## 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

Paramètre	Cible
<i>Entérobactéries</i>	< 10 /g
<i>Salmonella</i>	Non détecté /25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté /25g

Caractéristique(s) physico-chimique(s)	
Résidus de coquilles	< 100 mg/kg (poids net)

### Valeurs énergétique et 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	14 g
Sel	0,31 g

\*\* Durée de vie : période séparant la date de production de la DLC (Date Limite de Consommation) figurant sur l'emballage



## 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.

### Conservation après ouverture:

Bien refermer le seau et toujours utiliser du matériel bien désinfecté pour prendre le produit. Maintenir les œufs non utilisés dans leur liquide de couverture et stocker entre 0 et +4°C jusqu'à DLC

## PRÉPARATION

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

PRODUIT	Quantité par colis	CODE ARTICLE	EAN 13	DUN 14
Gamme Plein air	1 Seau(x) de 75 œufs	10071	3474240090454	13474240090451
	1 Seau(x) de 144 œufs	10070	3474240090447	13474240090444

Emballage primaire						Emballage secondaire					Palette								
Type	Nb pieces / packaging	Poids net/emb I (kg)	Poids net égoutté/emb I (kg)	Volume net (ml)	Tare (g)	Poids brut / emb I (kg)	Type	Nb emb I / emb II	Poids net / emb II (kg)	Tare (g)	Poids brut / emb II (kg)	Dimension (mm)	Type (cm)	Nb couches / palette	Nb emb II / couche	Nb emb II / palette	Poids net (kg)	Poids brut (kg) (1)	Dimension (cm) (2)
Seau PP	75	5,4	2,7	-	140	5,54	Sac(s) (= emb I)	1	5,4	0	5,54	224 x 224 x 193	80 x 120	4	20	80	432	446	120 x 80 x 79,84
Seau PP	144	10,8	5,2	-	360	11,2	Sac(s) (= emb I)	1	10,8	0	11,16	292 x 292 x 227	80 x 120	5	11	55	594	617	120 x 80 x 116,8

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

Code douanier : 0408 99 8000

Agrément sanitaire : FR – 22.171.001 – CE