

**ISTRUZIONI DE
PRÉPARATION****Ce qu'il faut :**

Le produit peut être utilisé tel quel et pour des préparations gastronomiques (salades, sandwichs et tartines). Afin de profiter au mieux du goût du produit, il est recommandé de le rincer à l'eau avant de l'utiliser.

CONDITIONS DE

CONSERVATION: Conserver à une température réfrigérée comprise entre 0 et 4°C avant et après ouverture

CONSERVATION APRÈS

OUVERTURE: Conserver à une température réfrigérée comprise entre 0 et 4°C avant et après ouverture.

Indique : à consommer dans les JJ/MM/AA

DURÉE DE CONSERVATION

MINIMALE À LA LIVRAISON : 24 jours à partir de la date de fabrication

ORIGINE DU PRODUIT: ITALIE

INGRÉDIENT PRIMAIRE et

ORIGINE : OEUFS - ITALIE

**RÉFÉRENCES
RÉGLEMENTAIRES**

Reg. UE 1308/2013 - Reg. CE 853/04 - Reg. CE 852/04 - Reg. CE 178/2002 - Reg. CE 2073/2005 - Reg. UE 625/2017 et amendements ultérieurs.

ALLERGÈNES

Reg. UE n. 1169/2011

ÉTIQUETAGE

Reg. UE n. 1169/2011

HACCP

Reg. CE n. 852/2004

MATÉRIAUX DE CONTACT

Reg. CE n. 1935/2004

Reg. CE n. 2023/2006

Reg. UE n. 10/2011

OGM:

Reg. UE n. 1829/2003 n.a.

Reg. UE n. 1830/2003 n.a.

**VALEURS
NUTRITIONNELLES**

Données analytiques

DÉCHETS ET EMBALLAGES

Italien d.lgs. 116/2020

15 OEUFS DURS ÉCALÉS

COD. 0-3583



NOM DU PRODUIT : 15 Œufs durs de différentes tailles, écalés, obtenus par cuisson d'œufs de poules élevées au sol cat.A, conditionnés sous atmosphère protectrice.

DESCRIPTION GÉNÉRALE ET INFORMATION SUR LE PRODUIT : ŒUFS de poule de catégorie A de différentes tailles, durs, décortiqués et conservés dans de la saumure (eau, sel, correcteur d'acidité : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium), égouttés et conditionnés sous atmosphère protectrice.

INGRÉDIENTS: ŒUFS, de poules élevées au sol, sel, correcteur d'acidité E330, conservateur E202, conditionnés sous atmosphère protectrice.

POIDS NET :: 600 g

MARQUE: Eurovo Service

CODE EAN: 8010053090905

DÉCLARATION SUR L'ÉTIQUETTE: Aucune

ALLERGÈNES: ŒUFS de poule.



ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS L'ÉTABLISSEMENT: Aucune

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

Énergie	570 kJ / 137 Kcal
Lipides	8,9 g
Dont acides gras saturés	2,8 g
Glucides	1,3
Dont sucre	<0,5
Protéines	13 g
Sel	0,89 g

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Entérobactéries	< 10 ufc
Staphylococcus aureus	Absent dans 1 g
Salmonelles	Absent dans 25 g
Listeria Monocytogenes	Absent dans 25 g

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES

pH	5,5 ± 0,5
Aw	0,99 ± 0,008

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES STANDARD

Aspect	Intact, non endommagé Tolérance pour les défauts de qualité : 7%
Consistance	Solide
Couleur	Albumen blanc
Couleur du jaune d'œuf	Jaune
Intérieur	Le jaune est centré
Goût	Typique de l'œuf avec un goût aigre perceptible

15 OEUF DURS ÉCALÉS**COD. 0-3583**
**SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR
INTOLERANCES**

(Reg. UE n. 1169/2011)

ALLERGÈNES	PRÉSENTS DANS LA RECETTE	PRÉSENTES SUR LE SITE DE PRODUCTION
Céréales contenant du gluten	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
OEufs et produits à base d'oeufs	OUI	OUI
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NON	NON
Fruits à coque	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

UNITÉ D'EMBALLAGE / COLLECTE DIFFÉRENTIÉE

(décret législatif 116/2020)

EMBALLAGE PRIMAIRE

TYPE D'EMBALLAGE	Plateau	Pellicule	étiquette
IDENTIFICATION DES MATÉRIAUX	PET 01	LDPE 04	PAP 21
FAMILLE D'EMBALLAGES	PLASTIQUE	PLASTIQUE	PAPIER

Respectez les règles de votre municipalité en matière de gestion des déchets

EMBALLAGE PRIMAIRE: plateau de 15 œufs

EMBALLAGE SECONDAIRE: boîte en carton avec 4 plateaux

PALETTE: 25 couches de 4 boîtes en carton (100 boîtes en carton)