

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination légale de vente : Œuf cuit en barre surgelé

Description du produit :

Les rouleaux d'œufs sont fabriqués avec des œufs de poule pasteurisés.
L'œuf dur en barre est pré-coupé en 40 tranches environ.
Origine des œufs : UE

Liste des ingrédients :

Œufs 98 %, amidons modifiés, sel, acidifiant : E330.



Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :

Contient :	Œuf	Traces éventuelles de :	/
------------	-----	-------------------------	---

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Œuf cuit sous forme de barre	Neutre	Typique de l'œuf dur	Ferme

DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul (CIQUAL)

	Pour 100 g
Energie	562 kJ / 134 kcal
Matières grasses	8,3 g
dont acides gras saturés	2,2 g
Glucides	2,8 g
dont sucres	0,7 g
Protéines	12 g
Sel	0,59 g

Recommandation nutrition (GEMRCN – juillet 2015)

4.2.1.1.3. Limiter la consommation des plats protidiqes 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

DDM : 18 mois

DDM minimum garantie : 12 mois

Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

Entérobactérie	< 100 ufc / g	Salmonella	Non détecté / 25 g	Listeria	Non détecté / 25 g
----------------	---------------	------------	--------------------	----------	--------------------

Critères internes :

FAM 30°C	< 10 000 ufc / g
----------	------------------

Agrément sanitaire :

DK-P 201



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 :

A conserver à -18°C.

A utiliser dans les 24 h après décongélation (si emballage ouvert) ou dans les 8 jours après décongélation (si emballage clos) en conservant entre 0°C et +4°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Modes d'utilisation :

S'utilise en tranches pour décors, hors d'œuvre, toasts et sandwiches.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Code article	Présentation	Nb pièces par colis	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids net colis	Poids brut colis	Poids net palette	Poids brut palette	Dimensions colis
484	Rouleau d'œuf tranché (environ 40 tranches / barre)	10	3215200005978	03215200023743	10 x 300 g = 3 kg	3,28 kg	675 kg	738 kg	L 265 x l 215 x H 100 mm

Nb colis / couche :	15	Hauteur palette :	1,65 m
Nb couches / palette :	15	Type de palette :	Europe
Nb colis / palette :	225		

EMBALLAGE

Type : Film plastique imprimé.

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

Etiquette traçabilité

Les informations à nous transmettre en cas de recherche de traçabilité sont la dénomination du produit, le lot et DLC figurant sur l'étiquette de traçabilité.

Date de fabrication: Production date: Fecha de fabricación: Data di fabbricazione: Fecha de producción:	17-04-18	Numéro de lot: Prod. No.: Nr de lote: N° lotto: Numero de lote:	192982-1-1779
A consommer de préférence avant le: Best before: Consumir de preferència antes de: Da consumarsi preferibilmente entro il: Consumir preferentemente antes del:	15-10-19	Poids net: Net weight: Peso líquido: Peso netto: Peso neto:	3 kg (10 x 300 g)



BON POUR ACCORD DU CLIENT	
SOCIÉTÉ :	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.
NOM DU SIGNATAIRE :	
DATE :	
SIGNATURE :	