



FICHE TECHNIQUE	FT 1.1
ŒUFS	Dec- 20
	Page 1/1

DESCRIPTION DES PRODUITS :

- Œufs d'origine France, produits par la Ferme du Pré et éventuellement par des élevages extérieurs.
- Animaux producteurs sous le contrôle des services vétérinaires français au moyen de la Charte Sanitaire.
- Œufs traités par ultra-violet afin d'éliminer une éventuelle contamination externe des œufs par salmonelle.
- DCR (Date de Consommation Recommandée) : Jour de ponte + 28 jours
- DCR Résiduelle (Jour de réception non inclus) : 17 jours
- Catégorie : A
- Calibre : Moyen, Gros, Très Gros
- Température de stockage : Entre 5°C et 20°C

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g	
	ŒUFS COQUILLES
Energie (kJ) / Energie (kcal)	602 / 145
Matières grasses (g)	10,3
Dont acides gras saturés (g)	2,74
Glucides (g)	0,7
Dont sucres (g)	0,685
Protéines (g)	12,3
Sodium (mg)	128
Equivalent en sel (mg)	320

VALEURS PHYSICO-CHIMIQUES	
	ŒUFS COQUILLES
Coloration jaune (échelle de DSM)	≥ 9
Unité Haugh au conditionnement	≥ 65

VALEURS BACTERIOLOGIQUES	
Salmonelles /25g	Absence