



FICHE TECHNIQUE	FT
Œufs Dur Ecales 75 Pièces	mars - 25
	Page 1/1

Composition

Description : Œufs pondus en France et issus d'élevage sous Charte Sanitaire.

Catégorie : A

Calibre œufs coquilles avant étalage : 43/53g

DLC : 35 jours.

DLC résiduelle : 24 jours.

Température de conservation : Entre 0°C et +4°C.

Température de transport : Entre 0°C et +4°C (tolérance +6°C).

Conditions de conservation : A conserver dans un liquide de conservation composé de : Eau, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : acide acétique 80%.

Conditions de conservation après ouverture : A conserver entre 0°C et +4°C, dans le liquide de conservation.

Condition de consommation après ouverture : A conserver rapidement après ouverture.

Température produit à réception : Entre 0°C et +4°C (tolérance +6°C).

Allergènes : Les œufs et les ovoproduits ne sont pas concernés par l'étiquetage de l'allergène « œuf » qui est l'unique ingrédient et déjà mentionné dans la dénomination du produit.

Néanmoins, les œufs durs font partis de la catégorie des « œufs et ovoproduits » et sont des produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Considérés comme matières premières ou ingrédients dans les recettes de denrées alimentaires élaborées, les œufs utilisés devront figurer sur les étiquetages de ces produits.

Conseils d'utilisation : De préférence, rincer avant utilisation.

Caractéristiques Physico-Chimiques

Résidu de coquille* : tolérance dans une limite de 3% (taille > 5mm).

Caractéristiques Microbiologiques

Listeria/25g : Absence

Entérobactéries/g : m=10

INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (pour 100g)

VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)	557Kj/134Kcal
Matières grasses (g) :	8,6
Dont AGS (g) :	2,9
Glucides (g) :	0,5
Dont sucres (g) :	0,5
Protéines (g) :	13,5
Sel (g) :	0,31

Conditionnement

Palettisation :	
Dimensions (L x l x H) :	1200 x 800 x 1100
Nombre d'étages :	4
Nombre de seaux/étage :	20
Nombre de seaux/palette :	90

Données Complémentaires

N° Agrément sanitaire : FR.60.211.041 CE

O.G.M : L'utilisation de nos œufs durs écalés n'entraîne pas d'obligation d'étiquetage OGM demandée par la réglementation en vigueur.