



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Œufs durs écalés
Descriptif produit : Cuits. Seau de 150 œufs.
Conservation : Frais, +2 À +4°C
Etat de préparation : Prêt à l'emploi, Cuit
Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 6.150 kg
Liste des ingrédients : OEUF, acidifiants : E330, E260.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|---------------------------|
| Œuf | France, Espagne, Portugal |

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 56]
N° d'agrément : FR 56.165.005 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 35
Allergènes majeurs : Oeuf
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 04089980 - Oeufs d'oiseaux, dépourvus de leurs coquilles, frais, cuits à l'eau ou à la

vapeur, moulés, congelés ou autrement conservés, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, propres à des usages alimentaires (à l'excl. des oeufs séchés et des jaunes d'o

Atouts

Atout : Réalisez vos sandwichs et entrées en toute simplicité !

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g | | | | | | | | |
|--|------|----------------------------|------------------------------------|--------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Energie | | Matières grasses (en g) | Dont acides gras saturés (en g) | Glucides (en g) | Dont sucres (en g) | Fibres (en g) | Protéines (en g) | Equivalent en sel (en g) |
| kJ | kcal | | | | | | | |
| 557 | 134 | 8.6 | 2.8 | 0.5 | 0.5 | 0.01 | 13.5 | 0.31 |

Vitamines : Magnésium (mg) : 11.0 mg/100g, Potassium (mg) : 104.0 mg/100g, Fer (mg) : 1.7 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.57

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

| Unité | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Nb d'UQB | Unité Quantité de Base | Nb de colis par unité | Dimensions en mm (PxlxH) | EAN/GTIN |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Palette | 319.8 | 0 | 52 | Seau | 52 | 1200x800x1100 | |
| Couche | 79.95 | 0 | 13 | Seau | 13 | | |
| Pièce unitaire | 0.041 | 0 | 0.01 | Seau | | | |
| Colis | 6.15 | 10 | 1 | Seau | | 268x268x264 | 3215200018503 |
| Seau | 6.15 | 10 | 1 | Seau | | | 3215200008504 |