



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Œufs durs écalés
- Descriptif produit :** Cuit. Sous atmosphère protectrice. Carton de 150 œufs.
- Conservation :** Frais, +2 À +4°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cuit
- Conditionnement :** Colis de 5.400 kg
- Liste des ingrédients :** OEUFs, acidifiants: acide citrique (E330), acide acétique(E260)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Œuf	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 56]
- N° d'agrément :** FR 56.144.002 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 35
- Allergènes majeurs :** Oeuf
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, 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 et à consommer dans les 24 heures après ouverture

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	2.6	0.5	0.5	0.01	14	0.31

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.63

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
Milliers	5.4	0	1	Colis			
Palette	302.4	325	56	Colis	56	1200x800x1090	
Couche	43.2	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.036	0	0.01	Colis			
Colis	5.4	5.8	1	Colis		388x284x155	13237570500065
Poche	1.8	0	0.33	Colis			
Pièce	0.036	0	0.01	Colis			