



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 :	Oeufs durs écalés
Descriptif produit :	Frais. Cuit. Seau de 150 oeufs.
Conservation :	Frais, +2 À +4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cuit
Conditionnement :	Colis de 1.000 Seau de 5.400 kg
Liste des ingrédients :	ŒUFS, liquide de couverture (eau, acidifiants : acide citrique (E330), acide lactique (E270).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Œuf	Union Europ.

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 22]
N° d'agrément :	FR 22.171.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	35
Allergènes majeurs :	Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans sel nitrité ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 13/12/2023 14:17

N° de version : 4.2

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

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, s'utilise à froid comme à chaud

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							
589	142	10	3.3	0.9	0.9	0.01	12	0.3

Vitamines : Calcium (mg) : 53.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

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
Couche	59.4	0	11	Seau	11		
Pièce unitaire	0.036	0	0.01	Seau			
Palette	297	0	55	Seau	55	1200x800x1150	
Colis	5.4	11.25	1	Seau		292x292x227	13474240089141
Seau	5.4	11.25	1	Seau			3474240089144
Pièce	0.036	0	0.01	Seau			