



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	OEUF FRAIS GROS PLEIN AIR
Descriptif produit :	Frais. Origine France. Carton de 60 pièces, soit 4,08 kg
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.080 kg
Liste des ingrédients :	ŒUFS
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Œuf	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 26, 34, 47, 49, 54, 59, 72]
N° d'agrément :	FR 49.301.002 CE, FR 47.078.028 CE, FR 54.106.001 CE, FR 26.014.052 CE, FR 34.284.001 CE, FR 72.024.520 CE, FR 59 663 113 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	28
Allergènes majeurs :	Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, 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 : 04072100 - Oeufs de volailles domestiques, en coquilles, frais (... l'excl. des oeufs fertilisés, destinés ... l'incubation)

Atouts

Atout : Œufs issus de poules élevées en plein air, démarche favorisant le bien être animal.

Conseils d'utilisation

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

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							
584	140	9.82	3.1	0.28	0.27	0.01	12.7	0.31

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.29

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

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	4.08	0	1	Colis			
Couche	48.96	0	12	Colis	12		
Pièce unitaire	0.068	0	0.02	Colis			
Colis	4.08	4.08	1	Colis		300x300x150	3760073546085
Palette	489.6	489.6	120	Colis	120	1320x990x1500	23760073546089