



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Omelette au fromage
- Descriptif produit :** Frais. Œufs origine France issus de poules élevées en plein air. Carton de 6 barquettes, soit 60 omelettes.
- Conservation :** Frais, +0 À +4°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cuit
- Conditionnement :** Colis de 5.400 kg
- Liste des ingrédients :** ŒUF entier (issu de poules élevées en plein air), eau, fromage (LAIT, FERMENTS LACTIQUES, coagulant, sel), huile de tournesol (non hydrogénée), sel, épaississants : E412 et E415, jus de citron concentré.
- 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) : 56]
- N° d'agrément :** FR 56.165.005 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 28
- Allergènes majeurs :** Oeuf
- Traces d'allergènes :** Lait

Article : 206553

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté

Labels : Oeufs de France

Bio AB :

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 : 21069092 - Préparations alimentaires non dénommées ailleurs, ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de fécule ou contenant en poids moins de 1,5% de matières grasses provenant du lait, moins de 5%

Atouts

Atout : Le label Œufs de France permet de garantir la traçabilité des produits et leur origine française.

Conseils d'utilisation

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

Mise en œuvre : Sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro ou plaque à pâtisserie au four mixte à 150°C.

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							
773	186	15	4.7	0.8	0.5	0.01	12	0.64

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.80

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 35 - Plat à base d'œufs

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	43.2	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.09	0	0.02	Colis			
Palette	432	0	80	Colis	80	1200x800x1750	
Colis	5.4	6	1	Colis			3215201015211
Barquette	0.9	0	0.17	Colis			3215201015204