





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Oeuf à la coque
Descriptif produit :	Frais. Cuit. Œuf avec coquille prédécoupée présenté dans un coquetier en cellulose. Issu d'œufs pondus en France. Carton de 30 pièces, soit 1,59 kg.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 1.590 kg
Liste des ingrédients :	OEUF

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Œuf	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 41]
N° d'agrément :	FR 41.176.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	35
Allergènes majeurs :	Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate 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 : 04079010 - Oeufs de volailles de basse-cour, en coquilles, conservés ou cuits

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

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Chariot de remise en température coquetier fermé : 35 minutes à 110°C ou 20 minutes à 130°C | Chariot de remise en température Thermo contact coquetier ouvert : 50 minutes à 110°C ou 40 minutes à 140°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							
575	138	9.5	3	0.7	0.5	0	12	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.26

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	12.72	0	8	Colis	8		
Palette	127.2	156	80	Colis	80	1200x800x800	
Colis	1.59	1.7	1	Colis		382x294x75	03215209819415
Pièce unitaire	0.053	0	0.03	Colis			3215209813857
Paquet	1.59	0	1	Colis			
Milliers	0.053	0	0.03	Colis			