



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Oeuf pasteurisé
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Œufs origine France.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi, Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.000 Bouteille / Flacon de 10.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	OEUF entier

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Œuf	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 56]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 56.264.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	28
<b>Allergènes majeurs :</b>	Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	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 :** 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	0 (7 à 8)	Extrait sec	0 % (22 à 24)

## 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 :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 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							
541	130	9.3	3	0.6	0.6	0.01	11	0.3

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.18

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

**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
Bouteille	10	10.325	1	Bouteille / Flacon			3760132760056
Litre	1	0	0.1	Bouteille / Flacon			
Colis	10	10.325	1	Bouteille / Flacon		180x180x300	
Couche	240	0	24	Bouteille / Flacon	24		
Palette	720	743.4	72	Bouteille / Flacon	72	1200x800x1100	
Seau	10	0	1	Bouteille / Flacon			3760132760056

Volume (litre) : 9.6