Jaune d'oeuf liquide ODF 2 kg Atlantic Ovo

Article : 207493

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Jaune d'oeuf pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Œufs origine France.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi, Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bouteille / Flacon de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	Jaune d'ŒUF

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 56]
N° d'agrément :	FR 56.264.001 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

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

Jaune d'oeuf liquide ODF 2 kg Atlantic Ovo

Article : 207493

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 : 04081981 - Jaunes d'oeufs, liquides, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, propres à des usages alimentaires

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	0 % (40 à 42)	pH	0 (6 à 7)

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							
1,189	287	25.8	7.6	0.42	0.42	0.1	13	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.50

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

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

Jaune d'oeuf liquide ODF 2 kg Atlantic Ovo

Article : 207493

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	2	2.075	1	Bouteille / Flacon			3760132760353
Litre	1	0	0.5	Bouteille / Flacon			
Colis	12	12.45	6	Bouteille / Flacon		272x239x266	3760132769486
Couche	144	0	72	Bouteille / Flacon	12		
Palette	720	747	360	Bouteille / Flacon	60	1200x800x1500	

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