




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Omelette demi-lune nature réduite en sel surgelée
- Descriptif produit :** Surgelé. Œufs origine France. Carton de 60 pièces.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi, Cuit
- Conditionnement :** Colis de 5.400 kg
- Liste des ingrédients :** OEUF entier, eau, épaississants : E415, E412, acidifiant : E330.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Œuf	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 62]
- N° d'agrément :** FR 62.215.003 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 547
- Allergènes majeurs :** Oeuf
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** Oeufs de France

Omelette demi-lune nature pauvre en sel ODF 90 g Cocotine

Article : 207615

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, n.d.a., ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de féculé ou contenant en poids < 1,5% de matières grasses provenant du lait, < 5% de saccharose ou d'isoglucos

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 congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - Après décongélation : A consommer dans les 48 heures après décongélation à +4°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro au four mixte à 150°C. Remise en température compatible en chariot de remise en température

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							
472	113	7.9	2.4	0.9	0.5	0.5	9.5	0.31

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

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		
Palette	432	489	80	Colis	80	1200x800x1800	
Colis	5.4	5.8	1	Colis		400x300x150	03215200031748
Pièce unitaire	0.09	0	0.02	Colis			3215200014147