




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Omelette nature surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite. Œufs origine France. Carton de 60 pièces.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Pasteurisé, Cuit
Conditionnement :	Colis de 5.400 kg
Liste des ingrédients :	OEUF entier, LAIT écrémé reconstitué, sel, épaississants : E415, E412, acidifiant : E330, poivre.

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) :	540
Allergènes majeurs :	Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Oeufs de France

Article : 207617

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 24 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.

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							
531	127	8.4	2.6	2.3	1.3	0.01	11	0.92

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.31

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			3215200014086
Palette	432	509	80	Colis	80	1200x800x1800	
Colis	5.4	5.8	1	Colis		400x300x150	3215200031731
Pièce	0.09	0	0.02	Colis			