



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Oeuf entier pasteurisé
- Descriptif produit :** Frais. Oeuf origine France.
- Conservation :** Frais, +0 À +4°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Bouteille de 5.000 kg
- Liste des ingrédients :** OEUF entier.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Œuf	France

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 56]
- N° d'agrément :** FR 56.165.005 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 42
- 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 : 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
Extrait sec	22 % (0.5)	pH	7.5 (0.5)

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							
574	137	10	3.2	0.4	0.4	0.01	11	0.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.10

Type de matières grasses : Aucune

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	5	5.1	1	Bouteille		154x146x343	3215200000775
Litre	1	0	0.2	Bouteille			
Colis	5	5.1	1	Bouteille		154x146x343	03215201004567
Couche	200	0	40	Bouteille	40		
Palette	800	836	160	Bouteille	160	1200x800x1400	13215200000772
Bidon	5	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 7.712