




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'œuf pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Œufs origine France.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Jaune d'OEUF

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) :	39
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 : Casher, 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	40 % (0.05)	pH	6.5 (0.5)

Atouts

Atout : Le label Œufs de France permet de garantir la traçabilité des produits et leur origine française.
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							
1,366	325	30	11	0.4	0.4	0	14	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.47

Type de matières grasses : Aucune

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	1	1.04	1	Bouteille			3215200009334
Litre	1	1.04	1	Bouteille		98x78x200	3215200009334
Colis	6	6.24	6	Bouteille		294x156x200	03215201004475
Couche	120	0	120	Bouteille	20		
Palette	720	764	720	Bouteille	120	1200x800x1200	13215200009331
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille			