



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Omelette 135g nature plein air bleu-blanc-cœur fraîche CE2
Descriptif produit :	Frais. Œufs origine France issus de poules élevées en plein air. Carton de 6 barquettes de 8 omelettes.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Cuit, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Barquette de 1.080 kg
Liste des ingrédients :	ŒUF (80%), (LACTOSE ET PROTEINES DE LAIT, amidon modifié, sel, acidifiant: E330, épaississant: E415) 20%
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Œuf	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 28]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 28.015.015 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	28
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait, Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté
<b>Labels :</b>	Bleu Blanc Cœur BBC, Oeufs de France, Certif env 2/equiv reconnue
<b>Bio AB :</b>	
<b>Régimes particuliers :</b>	Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

## Atouts

**Atout :** Le label Œufs de France permet de garantir la traçabilité des produits et leur origine française.

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
<b>Conservation après ouverture :</b>	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture
<b>Mise en œuvre :</b>	Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro ou plaque à pâtisserie, 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							
601	144	9.2	3	4.3	2.2	0.01	11	0.88

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	38.88	0	36	Barquette	6		
Pièce unitaire	0.135	0	0.12	Barquette			
Palette	349.92	407.86	324	Barquette	54	1200x800x1550	
Colis	6.48	7.09	6	Barquette		354x332x156	13474240081251
Barquette	1.08	1.123	1	Barquette		325x176x48	3474240081254