



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Oeuf entier pasteurisé
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Œufs origine France, issus de poules élevées au sol mieux-être animal.
<b>Conservation :</b>	Frais, 0 À 4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Bouteille / Flacon de 2.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	OEUF entier (issu d'œufs de poules élevées au sol)
<b>Œufs : codification du mode d'élevage :</b>	2 - Sol - Jardin d'hiver

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Œuf	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 56]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 56.165.005 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	42
<b>Allergènes majeurs :</b>	Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Labels :** Oeufs de France

**Bio AB :**

**Régimes particuliers :** Casher, Halal, 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
Matière sèche	22 % (0.5)	pH	7.5 (0.5)

## 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 :** Prêt à l'emploi, s'utilise à chaud.

## 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

**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	2	2.05	1	Bouteille / Flacon		269x117x96	3599010069789
Litre	1	0	0.5	Bouteille / Flacon			
Colis	8	8.3	4	Bouteille / Flacon		269x234x192	03599010069796
Couche	160	0	80	Bouteille / Flacon	20		
Palette	800	800	400	Bouteille / Flacon	100	1200x800x1400	13599010069786
Bidon	2	0	1	Bouteille / Flacon			