





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Blanc d'œuf pasteurisé
Descriptif produit :	Frais. Œufs origine France issus de poules élevées au sol mieux-être animal.
Conservation :	Frais, 0° À 4°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bouteille / Flacon de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Blanc d'OEUF (issu d'oeufs de poules élevées au sol), épaississants : E412, E415.
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol - Jardin d'hiver

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) :	50
Allergènes majeurs :	Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Oeufs de France, NA

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 : 35021990 - Ovalbumine, propre à l'alimentation humaine (à l'excl. de l'ovalbumine séchée [en feuilles, écailles, cristaux, poudres, etc.]

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière sèche	10.5 % (0.5)	pH	9.2 (0.5)
Densité	500 (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, s'utilise à froid comme 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							
197	47	0.1	0.1	0.8	0.8	0	11	0.38

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 110.00

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	1.02	1	Bouteille / Flacon			3599010072437
Litre	1	0	1	Bouteille / Flacon			
Colis	6	6.24	6	Bouteille / Flacon		294x156x200	03599010072444
Couche	120	0	120	Bouteille / Flacon	20		
Palette	720	764	720	Bouteille / Flacon	120	1200x800x1200	13599010072434
Bidon	1	0	1	Bouteille / Flacon			