



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 Liquide pasteurisé Œufs de France 1 kg

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 : Blanc D'ŒUF

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Œuf	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 86]

N° d'agrément : FR 62.035.020 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 35

Allergènes majeurs : Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitrité ajouté

Labels : Oeufs de France

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 : 04072100 - Oeufs de volailles domestiques, en coquilles, frais (... l'excl. des oeufs fertilisés, destinés ... l'incubation)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	9 (0,3)	Extrait sec	11 % (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 48 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							
182	43	0.01	0.01	0.9	0.01	0.01	9.8	0.42

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 980.00

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	1.2	1	Bouteille			3256973001385
Litre	1	0	1	Bouteille			
Colis	6	7.2	6	Bouteille		240x210x275	
Couche	150	0	150	Bouteille	25		
Palette	750	900	750	Bouteille	125	1200x800x1366	
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille			
Bidon	1	0	1	Bouteille			