




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Oeuf parfait en coquille Poule Plein Air x 10
Descriptif produit :	Frais. Œufs origine France. Œufs coquilles. Carton de 2 barquettes de 10 œufs.
Conservation :	Frais, entre 0° C et + 4 ° C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 2.000 Boite de 0.530 kg
Liste des ingrédients :	OEUF (issu de poules élevées en plein air)
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
OEUFS	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 41]
N° d'agrément :	FR 41.176.002 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	28
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 : 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 : 04079010 - Oeufs de volailles de basse-cour, en coquilles, conservés ou cuits

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	100 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	290 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	210 système métrique		

Atouts

Atout : Facilité à cuir à l'eau.
Jaune très coulant et blanc bien coagulé.
Praticité d'usage : s'associe parfaitement à un crémeux au foie gras ou avec de l'époisses.

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 rapidement après ouverture

Mise en œuvre : Thermoplongeur : 15 min à 55°C pour atteindre 50°C à cœur. Technique applicable pour les petits services comme les gros volumes. | Eau bouillante : En verser 1L dans un récipient pour 3 à 4 œufs, puis attendre 10 min pour atteindre 50°C à cœur. | Four ventilé avec vapeur : 15 min à 60°C pour atteindre 50°C à cœur. | Le produit peut aussi être consommé froid.

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							
584	140	9.8	2.6	0.5	0.5	0	13	0.31

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.33

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 05 - Plats protidiques ayant un P/ L inférieur ou égal à 1

Fréquence pour les enfants scolarisés, 2/20 maxi
adolescents, adultes en métropole :

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
Boite	0.53	0.64	1	Boite			3599010075131
Pièce unitaire	0.053	0	0.1	Boite			
Colis	1.06	1.29	2	Boite		290x210x100	03599010075148
Couche	15.9	0	30	Boite	15		
Palette	159	193.5	300	Boite	150	1200x800x1150	13599010075138
Milliers	0.53	0	1	Boite			