



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Oeuf entier liquide pasteurisé Oeufs de France 5kg sol

Descriptif produit : Frais. Œufs origine France.

Conservation : Frais, 0°C - 4°C

Etat de préparation : Pasteurisé

Conditionnement : Colis de 1.000 Bouteille de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Oeuf entier

Œufs : codification du mode d'élevage : 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
oeuf	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 62]

N° d'agrément : FR 62.035.020 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 35

Allergènes majeurs : Oeuf

Article : 281229

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate 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	7.5 (0.3)	Extrait sec	23 % (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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : 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							
589	142	10	3.6	0.5	0.5	0	12	0.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

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	5	5.15	1	Bouteille			3256971070130
Colis	5	5.15	1	Bouteille			
Couche	50	0	10	Bouteille	10		
Palette	250	257.5	50	Bouteille	50	1200x800x605	
Pièce unitaire	5	0	1	Bouteille			3256971070130
Litre	1	0	0.2	Bouteille			
Milliers	5	0	1	Bouteille			