



Photo non contractuelle, suggestion de présentation



Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Omelettes natures plein air bleu blanc cœur fraîches CE2
- Descriptif produit :** Frais. Œufs origine France. Carton de 6 barquettes de 8 omelettes, soit 48 omelettes.
- Conservation :** Frais, 0° À 4°C
- Etat de préparation :** Précuit, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Barquette de 0.720 kg
- Liste des ingrédients :** ŒUF (80%), (LACTOSE ET PROTEINES DE LAIT, amidon modifié, sel, acidifiant: E330, épaississant: E415) 20%

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
OEUF	France

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 28]
N° d'agrément : FR 28.015.015 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 28
Allergènes majeurs : Lait, Oeuf
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Bleu Blanc Cœur BBC, Oeufs de France, Certif env 2/equiv reconnue
Bio AB :
Régimes particuliers : Halal, 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 : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Atouts

Atout : La filière Bleu-Blanc-Cœur ré-introduit des Oméga 3 dans la chaîne alimentaire. L'alimentation des animaux est riche en Oméga 3 (lin, luzerne, féveroles...). Cela apporte une diversité dans les sols et favorise une agriculture durable.

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. Remise en température sur plaque à pâtisserie dans un four mixte pour atteindre +65°C à cœur. | Prêt à l'emploi. S'utilise froide comme chaude, en salade ou riz cantonnais.

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							
601	144	9.2	3	4.3	2.2	0.01	11	0.88

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 35 - Plat à base d'œufs

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
Barquette	0.72	0.762	1	Barquette		325x176x48	3474240081247
Colis	4.32	4.572	6	Barquette		354x332x156	13474240081244
Couche	25.92	0	36	Barquette	6		
Palette	233.28	246.888	324	Barquette	54	1200x800x1550	
Pièce unitaire	0.09	0	0.12	Barquette			