



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Oeufs entiers liquides pasteurisés PES
Descriptif produit :	Frais. Poules élevées au sol. Œufs de France. Carton de 6 bouteilles, soit 12 kg.
Conservation :	Frais, Entre 0 et 4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bouteille de 2.000 kg
Liste des ingrédients :	Oeufs
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) : 56]
N° d'agrément :	FR 56.264.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	42
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 : 04089980 - Oeufs d'oiseaux, dépourvus de leurs coquilles, frais, cuits à l'eau ou à la vapeur, moulés, congelés ou autrement conservés, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, propres à des usages alimentaires (à l'excl. des oeufs séchés et des jaunes d'o

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	7.5 (+-0.5)	Matière sèche	23 % (+-1)

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 : 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							
547	132	9.3	3	0.64	0.64	0	11.2	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	2	2.075	1	Bouteille		119x91x265	3760132769967
Colis	12	12.45	6	Bouteille		357x182x265	3760132769974
Couche	144	0	72	Bouteille	12		
Palette	720	766	360	Bouteille	60	1200x800x1500	
Litre	1	0	0.5	Bouteille			

Volume (litre) : 1.92