





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	OEUFS DURS PLEIN AIR CEE2 PLAQ4X10 43/63 PRESENTOIR
Descriptif produit :	Frais. Cuit. Sous atmosphère. Œufs origine France, issus de poules élevées en plein air. Plaque de 4 barquettes de 10 œufs. Carton de 1,44 kg.
Conservation :	Frais, +0° À +4°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 1.440 kg
Liste des ingrédients :	OEUFS; acide citrique; acide acétique
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
OEUF	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 22]
N° d'agrément :	FR 22.171.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	35
Allergènes majeurs :	Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

- 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

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 24 heures après ouverture
- Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi, s'utilise à froid comme à chaud.

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							
557	134	8.6	2.6	0.5	0.5	0.01	13.5	0.31

- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 1.57
- Type de matières grasses :** Aucune
- Catégorie GEMRCN :** 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses
- 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
Colis	1.44	1.58	1	Colis		380x280x40	13474240108231
Couche	11.52	0	8	Colis	8		
Palette	230.4	253	160	Colis	160	1200x800x1000	
Pièce unitaire	0.036	0	0.03	Colis			
Pièce	0.036	0	0.03	Colis			
Plaque	0.36	0	0.25	Colis			3474240108234
Milliers	0.036	0	0.03	Colis			