




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Omelette aux champignons
- Descriptif produit :** Frais. Sous atmosphère. Poules élevées au sol "Mieux-être animal". Craton de 6 barquettes, soit 6,48 kg.
- Conservation :** Frais, ENTRE 0° C ET + 4° C
- Etat de préparation :** Cuit, Pasteurisé
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Barquette de 1.080 kg
- Liste des ingrédients :** OEUF entier (issu de poules élevées au sol), eau, champignons 8% (champignons 69%, eau, sel, acidifiant : E330, antioxydant : E300), huile de tournesol (non hydrogénée), épaississants : E412, E415, sel, jus de citron concentré. Traces éventuelles de LAIT.
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol - Jardin d'hiver

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
OEUF	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 56]
- N° d'agrément :** FR 56.165.005 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 21
- Allergènes majeurs :** Oeuf

Traces d'allergènes :	Lait
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Oeufs de France
Bio AB :	
Régimes particuliers :	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 :	21069092 - Préparations alimentaires non dénommées ailleurs, ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de fécule ou contenant en poids moins de 1,5% de matières grasses provenant du lait, moins de 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. 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. Produit compatible en chariot de remise en température.

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							
554	133	10	2.7	0.8	0.5	0.5	9.9	0.66

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.99
Type de matières grasses :	Tournesol
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	1.08	1.127	1	Barquette		280x174x50	03599010077678
Colis	6.48	7	6	Barquette		400x300x160	03599010077685
Couche	51.84	0	48	Barquette	8		
Palette	518.4	580	480	Barquette	80	1200x800x1750	13599010077675
Pièce unitaire	0.135	0	0.12	Barquette			