





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
Descriptif produit :	Frais. Prêt à l'emploi. Oeufs de poules élevées au sol, origine France. Carton de 3 bouteilles, soit 15 kg.
Conservation :	Frais, A conserver entre 0°C et +4°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 3.000 Bouteille / Flacon de 5.000 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) : 22]
N° d'agrément :	FR 22.171.001 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

Article : 299281

ajouté

Labels : Oeufs de France

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans porc

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
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 : Produit prêt à l'emploi, s'utilise 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							
584	140	9.8	2.6	0.3	0.3	0.01	12.7	0.31

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.30

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	5.16	1	Bouteille / Flacon		186x127x291	3474240108418
Colis	15	15.49	3	Bouteille / Flacon		381x186x291	13474240108415
Couche	180	0	36	Bouteille / Flacon	12		
Palette	720	746	144	Bouteille / Flacon	48	1200x800x1190	
Litre	5	0	1	Bouteille / Flacon			

Volume (litre) : 4.8