

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination légale de vente : Œuf entier pasteurisé.

Description du produit :

Œuf entier pasteurisé sans conservateur et sans colorant conditionné dans une bouteille transparente et compactable.
Equivalent à 22 œufs au kg.

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Œufs de France : Ce logo garantit que les ovoproduits sont transformés en France et sont élaborés à partir d'œufs de poules pondus sur le territoire national par des poules nées et élevées en France.

En apposant ce logo, PEP s'engage à assurer la traçabilité de cette origine.



Liste des ingrédients :

Œuf entier Bio*.

*BIO : produit issu de l'agriculture biologique.

Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :

Contient :	Œuf	Traces éventuelles de :	/
-------------------	-----	--------------------------------	---

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Jaune légèrement orangé	Caractéristique de l'œuf entier, absence d'odeur étrangère	Caractéristique de l'œuf entier	Liquide homogène

DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul (CIQUAL)

	Pour 100g
Energie	574 kJ / 137 kcal
Matières grasses	10 g
dont acides gras saturés	3,2 g
Glucides	0,4 g
dont sucres	0,4 g
Protéines	11 g
Sel	0,30 g

DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

DLC : 42 jours

DLC minimum garantie départ usine : 30 jours

Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

Entérobactérie	< 10 ufc / g	Salmonella	Absence / 25 g
-----------------------	--------------	-------------------	----------------

Critères internes :

FAM 30°C	< 10 000 ufc / g
-----------------	------------------

Caractéristiques physico-chimiques :

Matières sèches	>22 %	pH	7,5 +/- 0,5
------------------------	-------	-----------	-------------

Agrément sanitaire :

FR
56.165.005
CE

GARANTIES

OGM : Ce produit n'est pas assujéti à l'obligation d'étiquetage indiquant la présence d'OGM selon les dispositions des Règlements 1829-1830/2003/CE.

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Contaminants : Pesticides (Règlement UE 396/2005 et ses modifications), Résidus médicamenteux (Règlement UE 37/2010 et ses modifications), Autres contaminants (dont Dioxines et PCB) selon le Règlement UE 1881/2006 et ses modifications.

CONSEILS D'UTILISATION

Conditions de conservation :

Avant ouverture : A conserver entre 0 °C et + 4 °C.

Après ouverture : A conserver entre 0 °C et + 4°C et à utiliser dans les 72 heures

Modes d'utilisation :

Agiter avant emploi.

S'utilise dans l'élaboration des recettes à base d'œuf : omelette, flan, pâtisserie,...

Equivalent à 22 œufs au kilo.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Code article	Nb bouteille par colis	Poids net bouteille	Volume net bouteille	Poids brut par bouteille	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids brut par colis	Poids net palette	Dimensions bouteille (mm)	Dimensions colis (mm)
125	4	2 kg	1,92 l	2,05kg	3 21520 101472 6	3 21520 101473 3	8,3 kg	800kg	L 117 x l 96 x H 269 mm	L 234 x l 192 x H 269 mm

Nbre colis / couche :	20	Hauteur palette :	1,20 m
Nbre couche / palette :	5	Type de palette :	Europe
Nbre colis / palette :	100		

EMBALLAGE

Type : Bouteille transparente en PET.

Les bouteilles sont regroupées en pack de 4 bouteilles par un suremballage en film transparent rétractable.

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

Vignette traçabilité

Les informations à nous transmettre en cas de recherche de traçabilité sont la dénomination du produit, le lot et DLC figurant sur la vignette de traçabilité.



BON POUR ACCORD DU CLIENT	
SOCIÉTÉ : NOM DU SIGNATAIRE: DATE : SIGNATURE :	SANS RETOUR ECRIT DE VOTRE PART DANS UN DELAI DE 15 JOURS APRES ENVOI DE LA FICHE TECHNIQUE, NOUS CONSIDERERONS QUE VOUS ACCEPTEZ LES DONNEES DE CETTE FICHE TECHNIQUE.