

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination légale de vente : Bouchée d'œufs au cheddar et au bacon

Description du produit :

Bouchée d'œuf en forme de galet agrémentée de cheddar et de bacon.

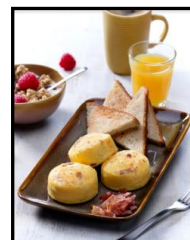
Les omelettines sont conditionnées par 8 dans des barquettes sous atmosphère protectrice.

L'œuf plein air est issu de poules élevées en liberté grâce à des bâtiments ouverts donnant accès toute l'année à des parcours extérieurs enherbés.

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.

PLEIN AIR



Liste des ingrédients :

Œuf entier 59 % (issu d'œufs de poule élevée en plein air), **lait** entier reconstitué, cheddar 15% (**lait**), bacon fumé cuit 10% [Poitrine de porc (origine France), eau, sirop de glucose, sel, arômes naturels, poudre de légumes déshydratés (blette, carotte), arôme de fumée, ferments], épaississants : E412, E415, jus de citron concentré, sel.

Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :

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

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Produit élaboré d'œufs en forme de galet garni de cheddar et de bacon	Typique de l'œuf, cheddar et bacon	Typique d'une omelette cuite avec du cheddar et du bacon	Moelleuse

DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul (CIQUAL)

	Omelettine 65 g	
	Pour 100g	Par portion
Energie	765 kJ / 184 kcal	497 kJ / 119 kcal
Matières grasses	14 g	9 g
dont acides gras saturés	6,1 g	4 g
Glucides	2 g	1,3 g
dont sucres	1,3 g	0,9 g
Protéines	13 g	8,6 g
Sel	0,81 g	0,53 g

Recommandation nutrition (GEMRCN – juillet 2015)

4.2.1.1.3. Limiter la consommation des plats protidiques dont le rapport protéines/lipides (P/L) est inférieur ou égal à 1.

Les plats composés d'œuf ne sont pas concernés par cette limitation car, malgré leur forte teneur en cholestérol, ils apportent des acides gras essentiels, des micronutriments, et des protéines de haute valeur biologique.

Cette limite s'applique aux plats composés d'œuf lorsqu'ils sont additionnés d'ingrédients gras comme les lardons, les pommes rissolées ou les fromages.

P/L < 1 : La fréquence recommandée est de 2 repas sur 20 repas successifs au maximum.



DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

DLC : 28 jours Conditionnement sous atmosphère protectrice

DLC minimum garantie départ usine : 18 jours

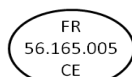
Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

Entérobactérie	< 10 ufc / g	Salmonella	Non détecté / 25 g	Listeria	Non détecté / 25 g
-----------------------	--------------	-------------------	--------------------	-----------------	--------------------

Critères internes :

Rapport FAM 30°C / Flore lactique	< 100	E.coli	< 10 ufc / g
--	-------	---------------	--------------

Agrément sanitaire :



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 : Couvrir la barquette d'un film étirable, la stocker entre 0 °C et + 4°C et à consommer dans les 48 heures

Modes d'utilisation :

 Four chaleur tournante	 Four micro-onde
1 x 65 g	1 x 65 g
200°C - 8 min	2 min - Puissance 600 Watts*

*Tests réalisés en assiette porcelaine sous cloche

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Poids de l'omelette	Code article	Nombre d'omelettes par barquette	Poids net barquette	Nombre de barquettes par carton	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids net colis	Poids brut colis
65g	338	8	0,520 kg	6	3599010075803	03599010075811	3,120 kg	3,67 kg

Dimensions barquette	Dimensions colis
280 x 174 x 50 mm	400 x 300 x 160 mm

Nb colis / couche :	8	Nb couches / palette :	10	Nb colis / palette :	80	Hauteur palette :	1,75 m	Type de palette :	Europe
---------------------	---	------------------------	----	----------------------	----	-------------------	--------	-------------------	--------

EMBALLAGE

Type : Barquette plastique transparente operculée.

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conformes 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.

Dénomination légale de vente
A consommer jusqu'au :
Numéro de lot :
AAAAAMJJXXXX
JJ/MM/AAAA
PEP- ZI de Camagnon – CS 70309 – 56803 PLOERMEL Cedex
FR 56.165.00% CE

BON POUR ACCORD DU CLIENT	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.
SOCIETE :	
NOM DU SIGNATAIRE:	
DATE :	
SIGNATURE :	