



## CARACTERISTIQUES GENERALES

**Dénomination légale de vente :** Bouchée d'œufs aux 3 fromages surgelée.

**Description du produit :**

Bouchées d'œufs cuites et surgelées en forme de galet agrémentées d'emmental, de mozzarella et de cheddar.  
Elles sont conditionnées en vrac dans un sachet plastique bleu dans un carton.

**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.

Origine des œufs : France

**PLEIN AIR** 



**Liste des ingrédients :**

Œuf entier (issu de poules élevées en plein air) 63 %, lait entier reconstitué, cheddar 10% (lait), emmental 5% (lait), mozzarella 5% (lait), épaississants : E412, E415, jus de citron concentré, sel.

**Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :**

<b>Contient :</b>	Œuf, lait	<b>Traces éventuelles de :</b>	/
-------------------	-----------	--------------------------------	---

**Caractéristiques organoleptiques :**

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

## DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul

	Omelettine 65 g	
	Pour 100g	Par portion
Energie	739 kJ / 177 kcal	480 kJ / 115 kcal
Matières grasses	13 g	8,5 g
dont acides gras saturés	6,2 g	4 g
Glucides	1,8 g	1,2 g
dont sucres	1,2 g	0,8 g
Protéines	14 g	8,9 g
Sel	0,63 g	0,41 g

## DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

**DDM : 18 mois**

**DDM minimum garantie : 12 mois**

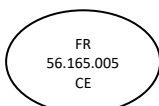
**Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :**

<b>Entérobactérie</b>	< 10 ufc / g	<b>Salmonella</b>	Non détecté / 25 g	<b>Listeria</b>	< 100 ufc / g
-----------------------	--------------	-------------------	--------------------	-----------------	---------------

**Critères internes :**

<b>FAM 30°C</b>	< 300 000 ufc / g	<b>E.coli</b>	< 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 à -18°C.

**Après décongélation** : A consommer dans les 24 heures après décongélation à +4°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

### Modes d'utilisation :

	 Air pulsé	 Four micro-ondes
<b>Surgelé -18°C :</b>	170°C - 16 min	2 min 30 sec à 600 watts*
<b>Après décongélation à +4°C :</b>	200°C - 8 min	2 min à 600 watts*

\* En portion individuelle : tests réalisés en assiette porcelaine sous cloche

## CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Code article	Poids unitaire	Nombre de bouchées par colis	Poids net colis	Poids brut colis	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Dimension colis
335	65 g	56	3,64 kg	3,84 kg	3599010075711	03599010075728	390 x 190 x 120 mm

<b>Nb colis / couche :</b>	12	<b>Hauteur palette :</b>	0,9 m
<b>Nb couches / palette :</b>	6	<b>Type de palette :</b>	EUROPE
<b>Nb colis / palette :</b>	72		

→ 2 palettes gerbées : total colis = 144 / hauteur totale palette : 1,80 m

### EMBALLAGE

**Type** : sac bleu dans un carton.

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 la DLC figurant sur la vignette de traçabilité



**VIGNETTE TRACABILITE**

FR 56.165.005 CE

**Dénomination légale de vente**  
  
A consommer de préférence avant le JJ/MM/AAAA  
Numéro de lot AAAAMMJJXXXX

BON POUR ACCORD DU CLIENT		<b>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.</b>
SOCIETE : NOM DU SIGNATAIRE : DATE : SIGNATURE :		