



CARACTERISTIQUES GENERALES

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

Description du produit :

Bouchées d'œufs cuites et surgelées en forme de galet agrémentées de cheddar et de bacon.

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 63% (issu de poules élevées en plein air), **lait** entier reconstitué, cheddar 10% (**lait**), lardon 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 concentré de citron, 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, du cheddar et du bacon	Typique d'une omelette cuite avec du cheddar et du bacon	Moelleuse

DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul

	Omelettine 65 g	
	Pour 100g	Par portion
Energie	709 kJ / 170 kcal	461 kJ / 111 kcal
Matières grasses	13 g	8,2 g
dont acides gras saturés	5,3 g	3,4 g
Glucides	2 g	1,3 g
dont sucres	1,4 g	0,9 g
Protéines	13 g	8,1 g
Sel	0,74 g	0,48 g

DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

DDM : 18 mois

DDM minimum garantie : 12 mois

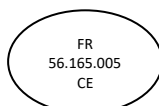
Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

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

Critères internes :

FAM 30°C	< 300 000 ufc / g	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 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
Surgelé -18°C :	170°C - 16 min	2 min 30 sec à 600 watts*
Après décongélation à +4°C :	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
339	65 g	56	3,64 kg	3,84 kg	3599010076275	03599010076282	390 x 190 x 120 mm

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