

Pour plus d'informations sur nos éleveurs, retrouvez-les sur www.daucyfoodservice.com

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination légale de vente : Omelette BIO au fromage surgelée

Description du produit :

Omelette de forme ronde régulière, pliée en deux et conditionnée en vrac dans une sachette en plastique bleue mise en carton.

90g : diamètre 135 +/- 5 mm 135g : diamètre 150 +/- 10 mm

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 biologique*, **lait** écrémé reconstitué biologique*, **fromage** biologique* 9% (emmental au **lait** cru), sel, épaississants : E415, E412 biologique*.

* Produits issus de l'agriculture biologique.

Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :

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

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Omelette pliée en deux au fromage	Typique de l'omelette au fromage	Typique d'une omelette cuite au fromage	Moelleuse

DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul (CIQUAL)

	Omelette 90 g		Omelette 135 g	
	Pour 100g	Par portion	Pour 100g	Par portion
Energie	571 kJ / 137 kcal	514 kJ / 123 kcal	571 kJ / 137 kcal	771 kJ / 185 kcal
Matières grasses	9,5 g	8,6 g	9,5 g	13 g
dont acides gras saturés	4,2 g	3,8 g	4,2 g	5,7 g
Glucides	1,9 g	1,7 g	1,9 g	2,6 g
dont sucres	1,2 g	1,0 g	1,2 g	1,6 g
Protéines	11 g	9,7 g	11 g	15 g
Sel	1,18 g	1,06 g	1,18 g	1,59 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 : pas de limitation.



DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

DDM : 18 mois

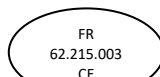
Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

Entérobactérie	< 100 ufc / g	Salmonella	Absence / 25 g	Listeria	< 100 ufc / g
-----------------------	---------------	-------------------	----------------	-----------------	---------------

Critères internes :

FAM 30°C	< 300 000 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 décongélation : A conserver à -18°C.

Après décongélation : A consommer dans les 48 heures après décongélation à +4°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Modes d'utilisation :

+4°C après décongélation 24H :

Four et chariot de remise en température 110 °C à 120 °C		Air pulsé 150°C	Four micro-onde
Air pulsé	Thermocontact		
Portion individuelle* Multiportions**	Portion individuelle* Multiportions**	Multiportions**	Portion individuelle*
20 min +/- 10 min	20 min +/- 10 min	15 min +/- 5 min bac gastro couvert	120s à 600 Watts

-18°C :

Air pulsé 150°C	Four micro-onde
Multiportions**	Portion individuelle*
20 min +/- 10 min bac gastro couvert	180s à 600 Watts

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

** En multiportions : Tests réalisés en bacs gastronomes couverts

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Poids de l'omelette	Code article	Nombre d'omelettes par colis	Poids net par colis	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids brut colis	Poids net palette	Poids brut palette	Dimensions colis
90g	4105	60	5,4 kg	3 215200 041990	3 215200 042003	5,8 kg	432kg	489kg	400 x 300 x 150 mm
135g	4106	40	5,4 kg	3 215200 042010	3 215200 042027	5,8 kg	432kg	489kg	400 x 300 x 150 mm

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

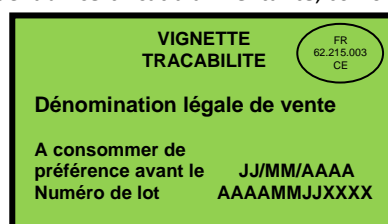
EMBALLAGE

Type : Sèche bleue dans un carton

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 la DLC figurant sur la vignette de traçabilité.



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 :	