

	<h2 style="color: green;">FICHE TECHNIQUE</h2> <h1 style="color: green;">OMELETTES CUBES F1</h1> <h2 style="color: green;">10 X 10 X 10 mm</h2> <h2 style="color: green;">SURGELEES</h2>		<p>Référence: FT/OME /6633 R Date : 07/02/2014</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> FR 56.165.005 CE </div>
---	--	---	---

ABCD – Karéa est engagé dans une agriculture positive et une démarche de développement durable. Pour en savoir plus, téléchargez notre plaquette « la culture positive » sur www.daucyfoodservices.com

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Cube d'omelette surgelé.

LISTE DES INGREDIENTS

Œufs entier, blanc d'**œuf**, sel, épaississants : E412, E415, acidifiant : E330.



ALLERGENES (Règlement 1169/2011)

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

CONDITIONS DE CONSERVATION

DLUO : 18 mois.
A conserver à - 18 °C.
Ne pas recongeler un produit décongelé.
A consommer dans les 24 heures après décongélation à + 4 °C.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères réglementaires (Règlement 2073/2005) :

Entérobactérie	< 10 ufc / g	Salmonella	Absence / 25 g	Listeria	< 100 ufc / g
----------------	--------------	------------	----------------	----------	---------------

Critères internes :

FAM 30°C	< 300 000 ufc / g	Coliforme 44°C	< 10 ufc / g
----------	-------------------	----------------	--------------

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Cubes d'omelette Aspect homogène	Caractéristique de l'omelette	Caractéristique de l'œuf	Caractéristique de l'omelette

DIVERS

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

VALEURS NUTRITIONNELLES EN G/100G (+/-10%)

Energie	393 kJ / 94 kcal
Matières grasses	5,30 g
- Acide gras saturé	1,70 g
Glucides	0,70 g
- Sucre	0,50 g
Protéines	10,90 g
Sel	0,76 g

	<h2 style="color: green;">FICHE TECHNIQUE</h2> <h1 style="margin: 0;">OMELETTES CUBES F1</h1> <h2 style="margin: 0;">10 X 10 X 10 mm</h2> <h2 style="margin: 0;">SURGELEES</h2>		Réf: FT/OME/6633 R Date : 07/02/2014 <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> FR 56.165.005 CE </div>
---	---	---	---

MODES D'UTILISATION

Nos cubes d'omelettes se servent chauds dans des préparations telles que le riz cantonnais, poêlée...
Le temps de cuisson est à adapter à vos conditions de remise en température (micro ondes, poêle, four...) afin d'atteindre une température minimale de 70 °C durant 2 min.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Code article	Présentation	Dimension cube	Code EAN Produit	Poids net colis	Code EAN Colis	Poids brut colis	Dimension colis
559	1 sachet bleu de 10kg / carton	10 x 10 x 10 mm	3215200030130	10 kg	3215200030147	10,5 kg	L 400 x l 300 x h 250 mm

Nbre colis / couche :	8	Hauteur palette :	1,90 m
Nbre couche / palette :	7	Type de palette :	Europe
Nbre colis / palette :	56		

Code article	Présentation	Code EAN Produit	Poids net box	Code EAN Colis	Poids brut colis	Dimension box
559	25 Sachets bleus de 10kg / box carton	3215200030130	250 kg	3215200030154	260 kg	L 1200 x l 800 x h 780 mm

Nbre box / couche :	1	Hauteur palette :	1,90 m
Nbre box / palette :	2	Type de palette :	Europe

EMBALLAGE

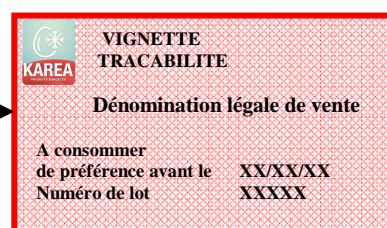
Type : sac bleu dans un carton.

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 mentionnées sur la vignette traçabilité sont les seuls éléments nous permettant de remonter notre filière.

Des éléments clairs et précis pour une gestion quotidienne de votre démarche HACCP.



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 :	