



RÉFÉRENCE : FT OPT 02

Date mise à jour : 07/04/2022

Durée de vie*

35 jours

A conserver entre 0 et +4°C



ÉLEVAGE PLEIN AIR



ŒUFS POCHÉS TRADITIONNELS



DESCRIPTION DU PRODUIT

Les œufs pochés OVOTEAM sont fabriqués à partir d'œufs rigoureusement sélectionnés, issus de poules élevées en plein air. Le pochage traditionnel donne un aspect fait maison aux œufs.

Calibre des œufs avant cuisson : 43-53g.

Aspect & texture : forme ovoïde, jaune coulant.

Couleur : jaune paille à orange, blanc à crème.

Odeur & saveur : caractéristique de l'œuf poché.

Ingrédients : **ŒUFS**, saumure (eau, sel, acidifiants (*): acide citrique, acide lactique).

(*): E330, E270.

Œufs de poules élevées en plein air : normes relatives à l'élevage des poules pondeuses selon le Règlement CE N°589/2008 modifié et la Directive 1999/74/CE modifiée.



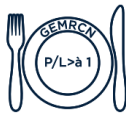
SÉCURITÉ

Le produit :

- respecte le Règlement CE n°853/2004 fixant des règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il se réfère également le Règlement UE n°1169/2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les Règlements 1829/2003 modifié et 1830/2003 modifié relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM
- n'a subi aucun traitement d'ionisation
- respecte les limites maximales de résidus de pesticides (Règlement 396/2005 modifié)
- respecte les limites maximales de résidus de substances pharmacologiquement actives (Règlement 37/2010 modifié)
- respecte les teneurs maximales en contaminants (Règlement 1881/2006 modifié)
- convient aux végétariens
- contient les allergènes : **ŒUFS**



NUTRITION



VALEURS ÉNERGÉTIQUES ET NUTRITIONNELLES (MOYENNES POUR 100G)	
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	589 kJ / 142 kcal
MATIÈRES GRASSES	10 g
Dont acides gras saturés	3,3 g
GLUCIDES	0,9 g
Dont sucres	0,9 g
PROTÉINES	12,0 g
SEL	0,4 g

PARAMÈTRES	CIBLE
Flore aérobie mésophile	< 300 000 / g
Entérobactéries	< 10 / g
Salmonella	Non détecté / 25g
Listeria	Absence / 25g

* Durée de vie : période séparant la date de production de la DLC (Date Limite de Consommation) figurant sur l'emballage



CONSEILS D'UTILISATION

Le mode de conservation en saumure peut conférer une saveur acide aux œufs. Plongez les œufs dans l'eau froide 10min avant leur utilisation, l'acidité sera éliminée. Prélever les œufs avec du matériel propre et un maximum d'hygiène.

Après ouverture : bien refermer le seau, les œufs peuvent être conservés dans la saumure jusqu'à la fin de DLC, entre 0 et +4°C.

RECHAUFFAGE Sans recuire le jaune



Au bain-marie : dans l'eau chaude à 60°C, de 20min à 3h (pour service buffet). Ou bien immerger les œufs 5min dans une sauce chaude.



Au four vapeur : à 100°C pendant 1min.



Au micro-ondes : dans une assiette avec un fond d'eau, à 500W pendant 30 secondes.



Suggestion de présentation



CONDITIONNEMENT

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	N° copilote	N° Magic	EAN 13	DUN 14
Gamme plein air	Seau de 75 œufs	10385	8421	3474240084217	13474240084214

Type	EMBALLAGE PRIMAIRE						PALETTE						
	Nb Pièces / seau	Poids net / seau (g)	Poids net égoutté / seau (g)	Tare (g)	Poids brut / seau (g)	Dimension (L x l x H) (mm)	Type (cm)	Nb couche / palette	Nb seau / couche	Nb seau / palette	Poids net palette (g)	Poids brut palette (g)	Dimension (L x l x H) (cm)
Seau PP	75	3660	2440	140	3800	224 x 193	Palette 120 x 80	4	18	72	263520	273600	120 x 80 x 90

CODE DOUANIER : 0408 99 8000

AGREMENT SANITAIRE : FR - 56.144.002 - CE