



OEUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISE

Bouteille de 2kg x 6



Description : Les œufs liquides OVIPAC sont fabriqués à partir d'œufs de qualité, pasteurisés dans l'emballage et vous assurent une qualité homogène et régulière. Ils sont conditionnés en bouteille plastique à poignée. Son bouchon à vis assure une facilité d'ouverture et de fermeture.



Déclaration d'ingrédients : Oœufs - 1 kg entier = 22 œufs (calibre moyen).

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Nutritionnelles et physico-chimiques :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles (moyenne pour 100g)		
Energie	589 kJ	142 kcal
Matières grasses	10 g	Dont AGS : 3,3 g
Glucides	0,9 g	Dont sucres : 0,9 g
Sodium	0,12 g	Equivalent Sel : 0,3 g
Fibres	0 g	
Protéines	12 g	

Caractéristique(s) physico-chimique(s)	
Matière sèche :	23 ± 1%

Microbiologiques :

Paramètres (*)	Cibles	Paramètres (*)	Cibles
Flore aérobie mésophile	< 100 000 /g	Salmonelles	Absence/25g
Entérobactéries	< 10 /g	Listéria monocytogenes	Absence/25g

(*) Application de méthodes validées AFNOR

Organoleptiques :

Aspect / Texture	Liquide onctueux
Couleur	Orange
Odeur, saveur	Caractéristique de l'œuf

Allergènes – OGM - Ionisation – Régime particulier:

Allergènes	Oœufs
OGM	Ce produit ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM.
Ionisation	Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
Régime particulier	Végétarien

DLC et conditions de conservation : 56 jours à partir de la date de fabrication entre 0 et +4°C.



Rue des Sports – Naizin – BP 70401 - 56 504 LOCMINE Cedex
Tél. + 33 (0) 297 274 827 – Fax. + 33 (0) 297 274 901

www.ovoteam.net

Pour nous contacter : contact@ovoteam.net



OEUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISE

Bouteille de 2kg x 6

CONSEILS D'UTILISATION

L'œuf entier pasteurisé peut servir de base à des recettes variées pour toute utilisation culinaire :

- Pâtisserie: Quatre-quart, cakes, cookies, génoises, brioches, ...
- Cuisine: Quiches, tourtes, omelettes, charcuterie, plats cuisinés...

Conservation après ouverture :

Après ouverture, bien refermer le bouchon et conserver entre 0 et +4°C pendant 72h maximum.

EMBALLAGES ET PALETTISATION

Code article : 8710

Conditionnement : Bouteille 1kg

	Emballage primaire	Emballage secondaire
Type d'emballage	Bouteille PEHD	Pack
Nbre de pièces / emb	1	6
Poids net	2 kg	12 kg
Tare	85 g	35 g
Poids brut	2,085 kg	12,5 kg
Dimensions (L * I * h)	147 x 85 x 231(mm)	255 x 294 x 231 (mm)
EAN13 / DUN14	3474240087102	13474240087109

	Palette
Type de palette	80 x 120
Nbre de couches	4
Nbre d'emb II / couche	12
Quantité d'emb II / palette	48
Poids net	576 kg
Poids brut (1)	600 kg
Dimensions (2) (L * I * h)	120 x 80 x 95 (cm)

Légende :

- (1) Ajouter tare palette
- (2) Ajouter hauteur support

N° d'agrément sanitaire : FR 22.171.001 CE

Code douanier: 0408 99 8000



Rue des Sports – Naizin – BP 70401 - 56 504 LOCMINE Cedex
Tél. + 33 (0) 297 274 827 – Fax. + 33 (0) 297 274 901

www.ovoteam.net