



## OMELETTE FRAICHE OIGNONS - 90 g et 135 g -

### DESCRIPTION

**. Qualité organoleptique et bactériologique :**

Elles sont élaborées avec des oeufs de première qualité fournis par des élevages rigoureusement sélectionnés.

Elles offrent toutes les qualités d'une omelette traditionnelle, pliée en demi-lune.

Leur diamètre, une fois dépliée est de 18 cm.

### DECLARATION D'INGREDIENTS

Oeufs entiers, lait écrémé reconstitué, oignons 5%, sel, épaississant E415.

### ALLERGENES - OGM - IONISATION (attestation sur demande)

- Allergènes : l'œuf et le lait
- Les ingrédients ne sont pas issus de produits OGM
- Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

### APPLICATIONS - MODE D'EMPLOI

**. Praticité :** Faciles à stocker, elles se réchauffent très rapidement au four.

**. Mode de réchauffage pour l'omelette 135 g:**

	Type de matériel	Température	Temps	Conseils d'utilisation
Dans Barquette	Four micro-ondes	Puissance 750 W	1 min par omelette *	Percer le film de la barquette
	Four convection	120 °C	40 min *	
	Four vapeur	100 °C	20 min *	
Hors Barquette	Four micro-ondes	Puissance 750 W	1 min par omelette *	Mettre dans une assiette et couvrir Couvrir avec du papier aluminium Placer sur une plaque ajourée Faire fondre une noisette de beurre
	Four convection	120 °C	5 min *	
	Four vapeur	100 °C	5 min *	
	A la poêle	Feu doux	1 min sur chaque face	

\* Temps conseillés, à ajuster selon équipement et à réduire pour les omelettes 90g

### DLC ET CONDITIONS DE CONSERVATION

DLC : 21 Jours entre 0°C à +4°C.

### ANALYSES CHIMIQUES ET VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Analyses	Normes
<b>Protéines</b>	10% +/- 0.5
<b>Lipides</b>	9% +/- 0.5
<b>Glucides</b>	2% +/- 0.5
<b>Sodium</b>	630 mg / 100 g
<b>Valeur énergétique pour 100 g</b>	132 Kcal / 552 KJ

### ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Analyses	Normes	Méthodes de référence (*)
<b>Bactéries aérobies mésophiles</b>	< 300 000 /g	NF ISO 4833
<b>Entérobactéries</b>	< 10 /g	NF ISO 21528
<b>Staphylocoques aureus</b>	< 100 /g	NF EN ISO 6888-1
<b>Salmonelles</b>	Absence / 25 g	NF EN ISO 6579
<b>Listeria monocytogenes</b>	Absence / 25 g	NF EN ISO 11290

(\*) Application de méthodes alternatives validées AFNOR

### ANALYSES ORGANOLEPTIQUES

**Aspect :** Doré et marbré  
**Couleur :** Doré et marbré  
**Texture :** Souple et moelleuse  
**Odeur, saveur :** D'omelette

Pour nous contacter : [contact@ovoteam.net](mailto:contact@ovoteam.net)

#### OVOTEAM

Tél. 33 (0) 296 320 789 - Fax. 33 (0) 296 321 857  
 Z.I du Grand Plessis 22 940 PLAINTEL - FRANCE -  
[www.ovoteam.net](http://www.ovoteam.net)

OVIPAC est une marque d'OVOTEAM



OVIPAC is a trademark of OVOTEAM



## OMELETTE FRAICHE OIGNONS - 90 g et 135 g -

### FICHE LOGISTIQUE

	Barquette de 8	Barquette 10
<b>Code interne UL :</b>	<b>8263</b>	<b>8262</b>
EAN 13 :	3 47424 008263 3	3 47424 008262 6
DUN 14 :	1 3 47424 008263 0	1 3 47424 008262 3
<b>CARACTERISTIQUES de l'omelette :</b>		
poids net (g):	135	90
<b>CARACTERISTIQUES DE L'UC -barquette :</b>		
Contenu (omelette)	8	10
poids net du ss condit. (kg):	1,08	0,9
poids brut du ss condit. (kg):	1,142	0,962
poids de la barquette + film (g):	61 + 1	61 + 1
hauteur (mm) :	50	50
largeur (mm) :	200	200
longueur (mm) :	300	300
<b>CARACTERISTIQUES DE L'UL - carton :</b>		
PCB :	6	6
contenu (omelettes):	48	60
poids net colis (kg):	6,48	5,4
poids brut du colis (kg) :	7,3	6,22
poids net du colis à vide (g)	447	447
hauteur (mm)	105	105
largeur (mm)	300	300
longueur (mm)	585	585
<b>CARACTERISTIQUES PALETTE :</b>		
type de palette :	80 x 120	80 x 120
nb d'UL / palette :	40	40
nb de couche / palette :	10	10
nb d'UL / couche :	4	4
nb d'UC/ palette :	240	240
poids net de la palette (kg):	259	216
poids brut de la palette (kg) (1) :	292	249
hauteur (mm) (2):	900	900
largeur (mm):	800	800
longueur (mm):	1200	1200

(1) : rajouter tare palette (27kg)

(2) : rajouter hauteur support (147mm)

**Légende :** UC : Unité Consommateur / UL : Unité Logistique / PCB : Par ComBien

**N° D'AGREMENT :**

FR 22.171.01 CE

**Pour nous contacter :**

[contact@ovoteam.net](mailto:contact@ovoteam.net)

