

OMELETTE FRAICHE NATURE SANS SEL AJOUTE - 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, 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 |
|--------------------------------------|-------------------|
| Protéines | 11% +/- 0.5 |
| Lipides | 9% +/- 0.5 |
| Glucides | 2% +/- 0.5 |
| Sodium | 315 mg / 100 g |
| Valeur énergétique pour 100 g | 133 Kcal / 556 KJ |

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

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

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

OVIPAC est une marque d'OVOTEAM

OVOTEAM

OVIPAC is a trademark of OVOTEAM

OMELETTE FRAICHE NATURE SANS SEL AJOUTE - 90 g et 135 g -

FICHE LOGISTIQUE

| | Barquette de 8 | Barquette de 10 |
|----------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| Code interne UL : | 8253 | 8251 |
| EAN 13 : | 347424008253 4 | 347424008251 0 |
| DUN 14 : | 1 3 47424 008253 1 | 1 3 47424 008251 7 |
| CARACTERISTIQUES de l'omelette : | | |
| poids net (g): | 135 | 90 |
| CARACTERISTIQUES DE L'UC -barquette : | | |
| 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 |
| CARACTERISTIQUES DE L'UL - carton : | | |
| 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 |
| CARACTERISTIQUES PALETTE : | | |
| 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

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

OVIPAC est une marque d'OVOTEAM



OVIPAC is a trademark of OVOTEAM