



**OVIPAC**  
**OEUFS BROUILLES**  
**Sachet de 500g et de 1kg**

#### DESCRIPTION

Les œufs brouillés OVIPAC sont fabriqués à partir d'œufs frais et de crème fraîche. La préparation est pasteurisée et texturée. Après réchauffage, vous obtiendrez des œufs brouillés à l'aspect traditionnel, particulièrement crémeux et onctueux en bouche.

#### DECLARATION D'INGREDIENTS

(Eufs entiers 84,5%, crème fraîche, huile de tournesol, sel, correcteur d'acidité: citrate de sodium, stabilisants: acide citrique, xanthane, arôme naturel.

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

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

#### APPLICATIONS - MODE D'EMPLOI

D'aspect traditionnel crémeux et onctueux, les œufs brouillés peuvent être servis selon les désirs de chacun: moelleux, plus cuits ou fermes.

Diverses associations sont possibles: jambon, bacon, champignons, emmental, tomates concassées, pointes d'asperges. Ils peuvent être servis également en feuilletage, croustades, tartelettes...

#### Conseils de réchauffage pour un sachet:

Mode de remise en température	T° du contenant	Temps (sachet 500g)	Temps (sachet 1kg)	Remarques
Bain Marie	80°C	6 min 30*	8 min*	La remise en température se fait en plongeant le sachet au bain-marie.
Four Vapeur	100°C	4 min 30*	7 min*	Agiter énergiquement la poche en cours et après la cuisson pour casser la coagulation et éviter les gros morceaux
Micro-onde	Max	2 min 30*	4 min 30*	
Sauteuse	65°C couvert	Service buffet	Service buffet	Agiter régulièrement au cours du service

\*Temps conseillés, à ajuster selon équipement

#### DLC ET CONDITIONS DE CONSERVATION

DLC : 35 jours par rapport à la date de fabrication entre 0 et + 4°C.

#### ANALYSES CHIMIQUES ET VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Analyses	Normes
Protides	10,0%
Lipides	14,5%
Glucides	1,7%
Valeur énergétique pour 100 g	177 Kcal / 741 Kj

#### ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Analyses	Normes	Méthodes de référence (*)
Bactéries aérobies mésophiles	< 300 000 /g	AFNOR V 08-051
Entérobactéries	< 10 /g	NF ISO 21528
Staphylocoques aureus	< 100 /g	NF V08-057-1
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:** Liquide, pâteux  
**Couleur :** Jaune clair  
**Saveur :** Œufs et crème  
**Texture :** Onctueuse

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

**FICHE LOGISTIQUE**

	Sachet de 500g	Sachet de 1kg
<b>Code interne UL :</b>	<b>8276</b>	<b>8277</b>
<b>CARACTERISTIQUES DE L'UC - Sachet :</b>		
EAN 13 :	3 47424 008276 3	3 47424 008277 0
poids net (kg):	0,5	1
poids du sachet vide (kg):	0,01	0,02
largeur (mm) :	195	195
longueur (mm) :	190	300
<b>CARACTERISTIQUES DE L'UL - Carton :</b>		
DUN 14:	1 3 47424 008276 0	1 3 47424 008277 7
PCB :	12	6
poids net (kg) :	6,00	6,00
poids brut (kg) :	6,32	6,32
poids net du carton à vide (kg):	0,20	0,20
hauteur (mm) :	96	96
largeur (mm) :	296	296
longueur (mm) :	321	321
<b>CARACTERISTIQUES PALETTE :</b>		
type de palette :	80x120	80x120
nb d'UL / palette :	64	64
nb de couche / palette :	8	8
nb d'UL / couche :	8	8
nb d' UC / palette :	768	384
poids net (kg):	384	384
poids brut de la palette (kg) :	404	404
hauteur (mm) :	665	665
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)

**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