

OEUFS POUCHES 43/53 EN SEAUX DE 24

DESCRIPTION

Les œufs pochés OVIPAC sont fabriqués à partir d'œufs rigoureusement sélectionnés. Ils vous apportent les qualités organoleptiques des produits traditionnels avec en plus une sécurité bactériologique optimale.

DECLARATION D'INGREDIENTS

Œufs (de poules).
Liquide de conservation : saumure (eau, sel, acide citrique)

ALLERGENES - OGM - IONISATION (attestation sur demande)

- Allergène: oeufs
- Les œufs pochés sont d'origine animale, ils ne sont pas issus de produits OGM
- Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

APPLICATIONS - MODE D'EMPLOI

Les œufs pochés sont conservés en saumure. Ce mode de conservation peut leur conférer une saveur acide qui sera parfaitement éliminée en procédant à une immersion des œufs dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes avant utilisation.

Les œufs pochés ont un jaune liquide. Il convient donc de les réchauffer sans recuire le jaune :

- _ Par immersion dans une sauce chaude (65°C/70°C) pendant 5 minutes
- _ Par immersion dans l'eau bouillante pendant 1 minute
- _ Dans un four vapeur (100°C) pendant 1 minute en disposant les œufs sur une plaque ajourée
- _ Dans un four à micro-ondes en disposant les œufs pochés sur une assiette avec un fond d'eau (à four de 800W) pendant 30 secondes.

DLC ET CONDITIONS DE CONSERVATION

DLC, date de fabrication: 35 jours entre 0 et + 3°C.

ANALYSES CHIMIQUES ET VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Analyses	Normes
Protides	12,4 g
Lipides	9,2 g
Glucides	3 g
Taux de sel / sodium	0,3% - 144 mg
Valeur énergétique pour 100 g	144 Kcal / 604 Kj

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Analyses	Normes	Méthodes de référence (*)
Bactéries aérobies mésophiles	< 300 000 /g	AFNOR V 08-051
Coliformes totaux	< 1 000 /g	AFNOR V 08-050
Coliformes fécaux	< 10 /g	AFNOR V 08-060
Staphylocoques aureus	< 100 /g	NF V08-057
A.S.R	<30 /g	XP V08-061
Salmonelles	Absence / 25 g	NF EN ISO 6579
Listeria	Absence	NF EN ISO 11290

(*) Application de méthodes alternatives validées AFNOR

ANALYSES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Caractéristique de l'œuf
Saveur : Caractéristique de l'œuf
Texture : Caractéristique de l'œuf poché : jaune fluide

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

OEUFS Poches 43/53 EN SEAUX DE 24

FICHE LOGISTIQUE

	Seau *24
Code interne UL :	8275
CARACTERISTIQUES DE L'UC - Seau :	
EAN 13 :	3 474 240 082 756
Note: pour un seau, UC=UL	
DUN 14:	13 474 240 082 753
CARACTERISTIQUES DE L'UL - Seau :	
PCB :	1
contenu (œufs):	24
poids net égoutté - œufs (kg) :	1,1
poids net - œufs + saumure (kg):	1,7
poids brut (kg):	1,8
poids net du seau vide (g):	106
hauteur (mm) :	160
Diamètre (mm)	175
CARACTERISTIQUES PALETTE :	
type de palette :	80x120
nb d'UL / palette :	300
nb de couche / palette :	10
nb d'UL / couche :	30
poids net égoutté (kg):	330
poids brut de la palette (kg) (1):	540
hauteur (mm) :	1700
largeur (mm):	800
longueur (mm) :	1200

(1) : rajouter tare palette (27kg)

Légende : UC : Unité Consommateur / UL : Unité Logistique / PCB : Par Combien

N° D'AGREMENT :

FR 91-552-01 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