

## OEUFS POUCHES 43/53 EN SEAUX DE 75

### 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 : œufs.
- 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
<b>Protides</b>	12,4 g
<b>Lipides</b>	9,2 g
<b>Glucides</b>	3 g
<b>Taux de sel / Sodium</b>	0,3% / 144 mg
<b>Valeur énergétique pour 100 g</b>	144,4 Kcal / 603,6 Kj

### ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

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

**OEUFS Pochés 43/53 EN SEAUX DE 75**
**FICHE LOGISTIQUE**

	<b>Seau *75</b>
<b>Code interne UL :</b>	<b>8268</b>
EAN 13 :	3 474 240 082 688
DUN 14:	13 474 240 082 685
<b>CARACTERISTIQUES DE L'UC - Seau :</b>	
EAN 13 :	3 474 240 082 688
Note: pour un seau, UC=UL	
<b>CARACTERISTIQUES DE L'UL - Seau :</b>	
PCB :	1
contenu (œufs):	75
poids net égoutté (kg) :	2,44
poids des œufs avec saumure (kg):	3,66
poids brut (kg):	3,8
poids net du seau à vide (g):	178
hauteur (mm) :	160
Diamètre (mm)	175
<b>CARACTERISTIQUES PALETTE :</b>	
type de palette :	80x120
nb d'UL / palette :	72
nb de couche / palette :	4
nb d'UL / couche :	18
poids net égoutté (kg):	176
poids brut de la palette (kg) (1):	274
hauteur (mm) :	880
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](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