

FICHE TECHNIQUE

Mode de production :

- Codes : 0,1,2 ou 3 : selon demande client

Calibre :

- 53g / 63g
- 63g / 73g

Caractéristiques microbiologiques :

- Oeufs issus d'élevages de poules pondeuses d'œufs de consommation, contrôlés en salmonelles conformément aux arrêtés salmonelles en vigueur

Caractéristiques physico-chimiques :

- Calibre d'œufs : selon demande du client
- Moyenne couleur de jaune (échelle DSM) : objectif 9 -10 selon code oeuf

Caractéristiques physiques :

- Coquilles de couleur roux clair ou blanc et homogène
- Absence de coquille cassée, fêlée, piquée
- Absence de coquille tâchée (couleurs d'œufs, sang,...)
- Absence de coquille déformée (baguée, froissée, granuleuse,...)
- Absence de coquille fragile
- Absence de coquille sale (fiente) : tolérance : pas de tâche de fiente > 12 mm²
- Absence d'inclusion (sang, viande,...)
- Exempt d'odeur parasite

Conservation :

- Stockage des œufs à l'élevage dans un local dédié, température de stockage ≤ 18°C

Durée de vie :

- 28 jours après la date de ponte

Données nutritionnelles indicatives :

Valeurs énergétiques et nutritionnelles pour 100g	
Energie	584 kJ/140 Kcal
Matières grasses	9,83 g
dont AG saturés	2,64 g
Glucides	0,27 g
dont sucres	0,27 g
Protéines	12,70 g
Sel	0,31 g
dont sodium	0,12 g

Valeurs Ciqua

Conditionnement :

- Caisse de 360 oeufs

Autres caractéristiques :

Le produit « œuf » :

- est non concerné par la ionisation
- n'est pas un OGM, ne contient pas d'OGM, n'est pas produit à partir d'OGM