

	FICHE TECHNIQUE	Référence : FT-E-001
	Œufs entiers liquides pasteurisés	Date de création : 24/10/01
		Version : 14
		Date de modification : 30/06/2022
N° d'agrément sanitaire : FR 62.861.020 CE	Page 1 sur 1	

I) Généralités

L'œuf entier liquide pasteurisé est obtenu à partir d'œufs de poule, après élimination de la coquille et de la membrane, sans ajout de conservateur et sans additif. Il subit un traitement approprié afin d'éliminer tout germe pathogène.

II) Conditionnement et stockage

- Bag in Box : poche plastique stérile conditionnée sous atmosphère protectrice, de contenance : 5kg, 10kg, 20kg, DLC de 21 jours (en carton ou en vrac en caisse palette plastique).
- Maxi bag : poche plastique à usage unique de contenance : 500kg, 1000kg, DLC de 15 jours.

Les ovo produits doivent être maintenus continuellement jusqu'à leur date limite de consommation à une température comprise strictement entre 0°C et 4°C.

Après ouverture des Bag in Box, le produit doit être consommé sous 24 heures dans la limite de la DLC.

Après ouverture des maxi-bags, le produit peut être utilisé jusqu'au terme de la DLC sous condition de désinfection de la vanne de soutirage. Ouvrir uniquement le bouchon de remplissage présent au-dessus de la poche qu'à la fin du soutirage (dernier jour d'utilisation).

III) Caractéristiques du produit

Caractéristiques physico-chimiques	Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires selon le règlement CE N° 2073/2005 modifié le 5/12/2007 et le 7/02/2019
Matière sèche: 23% ± 1%	Entérobactéries : < 10/gr
pH : 7,6 ± 0,4	
Température : 0 < T°C < 4	Salmonelles : Non détecté /25gr
Absence d'odeur et de goûts anormaux.	
Valeurs nutritionnelles pour 100g (calculées à partir de données bibliographiques ANSES 2020)	
Graisses (g): 9.8 ± 0,5	
Dont AG saturés(g): 2.64	
Protéines (g): 12.7 ± 1	
Glucides (g): < 1	
Dont sucres (g) : < 1	
Valeur énergétique : 140kcal ou 584 kJ	
Sodium (mg) : 124	
Ingrédients : œufs entiers 100% ; Origine : animale (poule) ; Origine géographique : Union Européenne des 27.	
Ces caractéristiques concernent des ovo produits standards et peuvent être adaptées à vos propres cahiers des charges. Chaque unité de vente est identifiée par une étiquette sur laquelle apparaît la date de fabrication, le N° de lot, la DLC.....	

Nous attestons que nos ovo produits ne sont pas ionisés, que le seul ingrédient susceptible de provoquer des allergies ou intolérances chez les consommateurs est l'œuf. Enfin, les produits sont conformes à la réglementation en vigueur concernant les OGM.