

OEUF S POCHE S EMBALLE S ET CUI TS SOUS VIDE

N° d'agrément sanitaire : FR.41.176.002 CE

I. DONNEES SPECIFIQUE DE FABRICATION ET DE CONSERVATION

- Œufs d'origine France issus d'élevages contrôlés par les services vétérinaires Français.
- Œufs cassés, emballés et cuit dans un centre de fabrication agréé.
- Calibre œufs coquilles avant écalage et cuisson : 43/53 g pour les œufs pochés moulés
- Conservation : Alvéole : sous vide
- Date Limite de Consommation (DLC) : 42 jours
- DLC Résiduelle (Jour de réception non inclus) : 28 jours (-1 jour si jour férié)
- *Température de stockage* : Entre 0°C et 4°C
- Température de transport : Entre 0°C et 4°C (tolérance 6°C)
- Température produit à réception : Entre 0°C et 4°C (tolérance 6°C)
- Conservation après ouverture : A conserver entre 0°C et 4°C
A consommer rapidement après ouverture
Respect de la chaîne du froid et des Bonnes Pratiques d'Hygiène

II. CARACTERISTIQUES

- Composition

Œuf

Agents d'enrobage: Triglycérides, Lécithine de tournesol

Indice	Date	Objet	Rédaction	Vérification	Validation
20	26/01/2020	Tolérance Coquille + Ciqua l 2017	A.C.	P.G..	Ph.D.
21	04/12/2020	Modification DLC + DLC résiduelle + Ajout T° Stockage	A.C.	P.G..	Ph.D.

- Suggestion de consommation

Se consomme froid ou réchauffé, nature ou avec accompagnement légumes et sauce suivant le désir de l'utilisateur.

Réchauffage du produit emballé : micro-ondes 1 min en mode décongélation ou bain-marie 3min dans une eau frémissante

- OGM

Les œufs pochés ne contiennent ni ingrédients, ni additifs d'origine OGM. L'alimentation des poules pondeuses n'est pas garantie sans OGM.

Les œufs pochés ne sont pas soumis à l'obligation d'étiquetage « OGM ».

- Allergènes

Les œufs et les ovoproduits ne sont pas concernés par l'étiquetage de l'allergène « œuf » qui est l'unique ingrédient et déjà mentionné dans la dénomination du produit.

Néanmoins, les œufs pochés font partis de la catégorie des « œufs et ovoproduits » et sont des produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Considérés comme matières premières ou ingrédients dans les recettes de denrées alimentaires élaborées, les œufs utilisés devront figurer sur les étiquetages de ces produits.

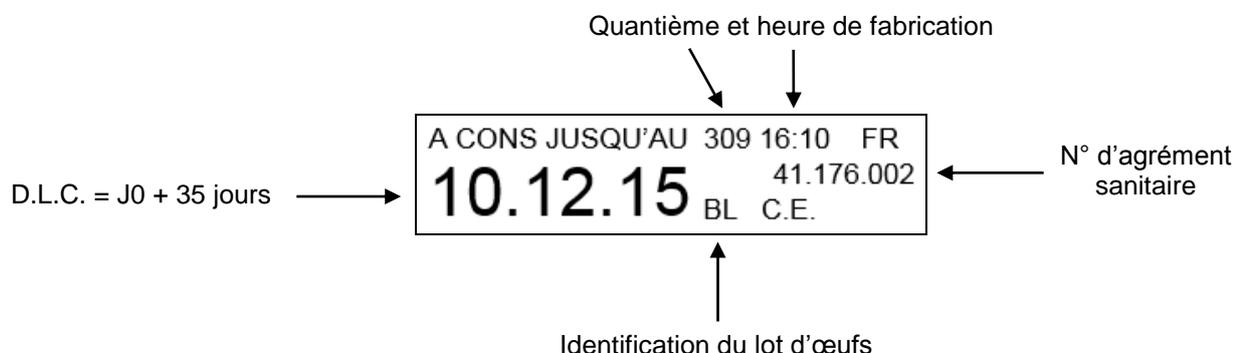
- Ionisation

Les œufs pochés ne sont pas soumis à un traitement ionisant.

Ces produits ne sont pas soumis à la réglementation des produits ionisés.

III. IDENTIFICATION ET TRACABILITE

Informations sur chaque œuf ou au minimum sur chaque plaque d'œufs :



Informations sur l'étiquette de traçabilité :

- La marque commerciale et l'adresse
- Le N° d'agrément sanitaire
- Nature
- Calibre
- Poids Net
- Origine
- N° de lot
- Température de conservation
- Date limite de consommation
- EAN 128 (GTIN / DLC / N° de lot)

IV. PRESENTATION

- Code douanier : 0408 99 80

- Cartons :

Produit	Code article	GTIN	Poids (kg)		Dimension (mm)		Palettisation
			Brut	Net moyen	Emballage Primaire	Conditionnements (L x l x H)	
Œufs pochés moulés Carton de 48	0787028	3265290000018	2,100	<u>1 œuf</u> : 0,040 <u>Carton</u> : 1,920	<u>Volume alvéole</u> : 40mL /alvéole <u>Plaque d'un œuf</u> : 60 x 75 x 35	<u>Carton</u> : 290 x 210 x 100 <u>Palette</u> : 1200 x 800 x 1200	15 cartons / étage 10 étages / palette 150 cartons / palette

• Pour les œufs pochés moulés : Poids net mini d'un œuf = 36g

- Emballage primaire et secondaire des produits

	Pochés moulés
Emballage primaire	Film : multicouches alimentaires Epaisseur opercule : 65µ Epaisseur alvéole : 160µ
Emballage secondaire	Carton