

# OEUFS POUCHES EMBALLES ET CUIITS SOUS VIDE

FERME DU PRE – La Fosse Mostelle 60590 ERAGNY sur EPTÉ  
Tel : 02.32.27.47.67 // Fax : 02.32.27.47.68 // www.fermedupre.fr

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 + Ciquel 2017	A.C.	P.G..	Ph.D.
21	04/12/2020	Modification DLC + DLC résiduelle + Ajout T° Stockage	A.C.	P.G..	Ph.D.

Valeurs nutritionnelles pour 100g\* :

	<b>Oeuf poché</b>
Energie (kJ)	578
Energie (kcal)	139
Matières grasses (g)	9,5
Dont acides gras saturés (g)	3
Glucides (g)	0,9
Dont sucres (g)	<0.5
Protéines (g)	13
Sel (g)	0,20

\*Ces valeurs moyennes sont données à titre indicatif et varient en fonction de facteurs naturels : âge des poules, poids des œufs, âge des œufs. (Source : Table de composition nutritionnelle Ciqual 2017)

- Physico-chimiques

Résidus de coquille\* : (\*Elément endogène à la matière première)

Malgré tout le soin que nous apportons à la fabrication de nos œufs, la présence exceptionnelle de morceaux de coquilles n'est jamais exclue.

- Bactériologiques

Règlement CE n° 1441/2007

Critère de sécurité sanitaire

- Salmonelles /25g Absence
- Listeria monocytogenes /25g Absence

Critère d'hygiène des procédés

- Entérobactérie /g m=10

Plan de contrôle interne

- Flore totale 30°C /g <10 000
- Staphylococcus aureus /g Absence
- ASR /g <30

- Organoleptiques

Odeur et Saveur générique

Couleur Blanc et Jaune

Texture : Blanc coagulé, jaune crémeux à liquide

- 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.

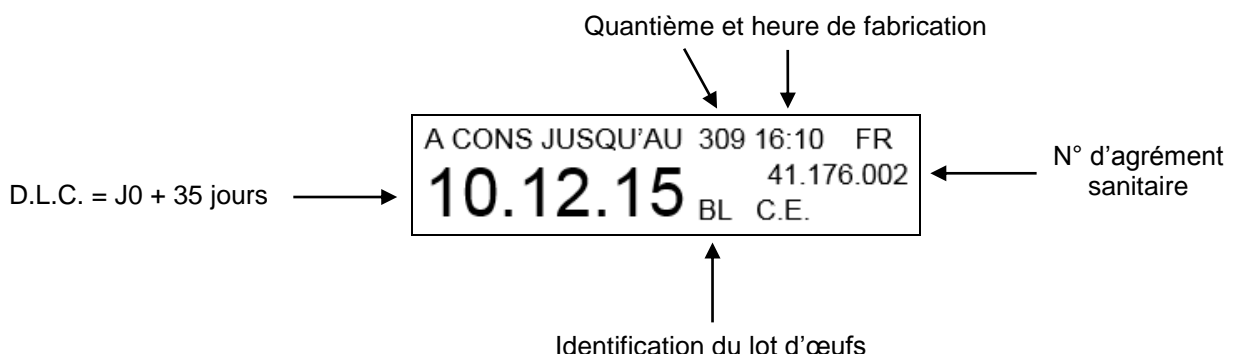
- Ionisation

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	1 œuf : 0,040  Carton : 1,920	Volume alvéole : 40mL /alvéole  Plaque d'un œuf : 60 x 75 x 35	Carton : 290 x 210 x 100  Palette : 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