	Spécifications de produit : G75 Œufs cage cuits durs en saumure (75 œufs cage par seau)	Date 22/12/2022 Page: 1/4 Version : D
---	--	---

1. Description du produit

Liquide de conservation = liquide de conservation se composant d'eau (minérale), sel, acidifiant : acide acétique E260, acide citrique E330, acide lactique E270

Œufs de poule	66 %
Liquide de conservation	34 %
Pays d'origine	EU
Article	Œufs cage dans liquide de conservation dans de petits seaux
Numéro d'article	G 75
Code EAN 13	5413828000087
Pièces par seau	75 pièces par seau
Seaux par palette	120 seaux par plateau de chargement
Poids brut du seau	± 4.5 kg (selon le poids des oeufs)
Poids net égoutté	Min 2.6 kg
Poids du liquide de conservation	± 1.5 kg (selon le poids des oeufs)
Dimensions du seau (diamètre x hauteur)	23cm x 18cm
Poids du seau vide	190 grammes
Dimensions du plateau de chargement (cm)	120cm x 80cm x140cm
Poids égoutté/ plateau de chargement (selon le poids des oeufs)	± 312 kg
Poids total/plateau de chargement (selon le poids des oeufs)	± 560 kg

2. Durée de conservation


Dans des circonstances normales de refroidissement et de conservation, la durée de conservation est de 37 jours au minimum au moment de la production.

3. Données physiques

pH	5.0 – 6.5
Activité de l'eau (= valeur a _w)	0,98

4. caractéristiques organoleptiques

texture	oeufs, complets, solide
couleur	blanc à l'extérieure, jaune à l'intérieure
goût	typique pour oeufs cuits durs
odeur	typique pour oeufs cuits durs

	Spécifications de produit : G75 Œufs cage cuits durs en saumure (75 œufs cage par seau)	Date 22/12/2022 Page: 2/4 Version : D
---	--	---

5. Données microbiologiques

	A la réception	Date limite de conservation
Teneur bactérienne totale en aérobie	<10.000	<300.000
Levures	<100	<10 000
Moisissures	<100	<10 000
Enterobacteriaceae	<100	100
Coliformes	<100	<100
E-coli	<10	<10
Staphylococcus aureus	<100	<100
Listeria monocytogenes	Absent dans 25 grammes	Absent dans 25 grammes
Salmonella	Absent dans 25 grammes	Absent dans 25 grammes

6. Conditions de transport et de stockage

Température pendant le transport (°C)	Max 4°
Température pendant le stockage (°C)	Max 4°

7. Etiquetage

Chaque étiquette stipule les données suivantes:

- Dénomination sous laquelle le produit est vendu
- La liste des ingrédients
- La quantité nette
- La date limite de consommation
- Le nom et l'adresse du fabricant ou du responsable de l'emballage ou du vendeur
- Les prescriptions de conservation.

8. Valeur nutritive moyenne par 100 grammes


Liquide	75 g	Potassium	130 mg
protéine	13,9 g	Calcium	56 mg
Hydrates de carbone	1 g	Phosphore	200 mg
Sucres	0 g	Magnésium	12 mg
Amidon	0 g	Fer	2 mg
Fibre alimentaire	0 g	Zinc	1,3 mg
Graisse total	8,5 g	Cuivre	0,1 mg
Graisse mono insaturée	4,39 g	Vitamine A	207 mg
Graisse poly insaturée	1,46 g	Vitamine B1	0,07 mg
Graisse saturée	2,65 g	Vitamine B2	0,32 mg
Acides gras trans	0 g	Vitamine B6	0 g
Cholestérol	500 mg	Acide nicotinique	0 g
Sel	0,34 g	Vitamine C	0 g
Alcool	0 g	Energie kilojoule	552
Polyalcools	0 g	Energie Kcal	132
Sodium	135 mg		

9. Instructions d'utilisation

Les œufs cuits peuvent être consommés directement sans autres traitements.

10. Exigences légales en matière de résidus de pesticides et de métaux lourds.

Eierhoeve Lecoque veille à ce que nous nous conformons à la législation mentionnée dans CE 594/2012 et CE 396/2005 sur les contaminants et les pesticides dans les aliments.

	Spécifications de produit : G75 Œufs cage cuits durs en saumure (75 œufs cage par seau)	Date 22/12/2022 Page: 4/4 Version : D
---	--	---

11. Liste allergènes

“+” = present

“ - “ = absent

<i>Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut</i>	-	<i>Noix: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistaches et noix de macadamia</i>	-
<i>Crustacés</i>	-	<i>Céleri</i>	-
<i>Œufs</i>	+	<i>Moutarde</i>	-
<i>Poisson</i>	-	<i>Sésame</i>	-
<i>Arachide</i>	-	<i>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg de SO₂ par kilo ou au litre</i>	-
<i>Soya</i>	-	<i>Lupin</i>	-
<i>Lait (y compris le lactose)</i>	-	<i>Mollusques</i>	-

Pas de contamination croisée

12. Corps étrangers

Métal ferreux	6mm
Métal non ferreux	6mm
Acier inoxydable	7mm
Impuretés propres au produit	Petits morceaux de coquille d'œuf (max. 0,1% du poids de l'œuf par emballage)

13. Déclaration non-OGM

Selon de EC règlement numéro 1829/2003 et selon de EC règlement numéro 1830/2003
 Toutes produits que sont produit chez Eierhoeve Lecoque sont GMO libre.

14. Approbation du client

Nom : Nom de l'entreprise:.....

Fonction :

Signature (mentionner 'lu et approuvé) :

.....

Si Eierhoeve Lecoque NV ne reçoit pas un exemplaire signé dans les quinze jours, la spécification est approuvée tacitement par le client.