



## ŒUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISE

### Bouteilles de 1 kg, 2 kg, 5 kg et 10 kg

#### DESCRIPTION

Les œufs liquides sont fabriqués à partir d'œufs de haute qualité pasteurisés dans l'emballage et vous assurent une qualité homogène et régulière.

Ils sont conditionnés en bouteille plastique à poignée.

Son bouchon à vis assure une facilité d'ouverture et de fermeture.

#### DECLARATION D'INGREDIENTS

Œufs (de poules).

1 kg entier = 22 œufs (calibre moyen).

#### APPLICATIONS - MODE D'EMPLOI

- Pâtisserie: Quatre-quart, cakes, cookies, génoises, brioches, ...

- Cuisine: Quiches, tourtes, omelettes, charcuterie, plats cuisinés...

#### CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

##### Physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Matières sèches	23,0 +/- 1%

##### Nutritionnelles

Valeurs moyennes pour 100 g*	
Energie	589 kJ / 142 kcal
Protéines	12g
Glucides	0,9g
Lipides	10g

\* ces valeurs théoriques sont données à titre indicatif.

##### Microbiologiques

Paramètre	Cible	Méthode de référence
Bactéries aérobies mésophiles	< 10 000 g/g	NF ISO 4833
Entérobactéries	< 10 g/g	ISO 21528-2
Salmonelles	Absence /25 g	Test validé AFNOR (selon ISO 6579)
Listeria monocytogenes	Absence /25 g	Test validé AFNOR (selon ISO11290-1)

##### Organoleptiques

Aspect	liquide
Couleur	orange
Texture	liquide onctueux
Odeur, saveur	caractéristique de l'œuf

##### Allergènes - OGM - Ionisation

Allergènes	Oeufs
OGM	Ce produit ne contient aucun ingrédient OGM ou issus d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM
Ionisation	Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

##### DLC et conditions de conservation

DLC : 8 semaines entre 0 et + 4°C à partir de la date de fabrication.

A consommer dans les 48 h après ouverture.

Pour nous contacter : [contact@ovoteam.net](mailto:contact@ovoteam.net)

#### OVOTEAM

Tél. 33 (0) 296 320 799 - Fax. 33 (0) 296 320 726  
Z.I du Grand Plessis 22 940 PLAINTEL - FRANCE  
[www.ovoteam.net](http://www.ovoteam.net)





## ŒUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISE

### Bouteilles de 1 kg, 2 kg, 5 kg et 10 kg

#### FICHE LOGISTIQUE

	1KG	2KG	5KG	10 KG
<b>Code interne UL :</b>	<b>8721</b>	<b>8710</b>	<b>8712</b>	<b>8729</b>
EAN 13 :	3 47424 008721 8	3 47424 008710 2	3 47424 008712 6	3 47424 008729 4
DUN 14 :	1 3 47424 008721 5	1 3 47424 008710 9	1 3 47424 008712 3	1 3 47424 008729 1
<b>CARACTERISTIQUES UC - bouteille :</b>				
poids net (kg) :	1	2	5	10
poids net à vide (g) :	40	85	160	450
hauteur (mm) :	175	231	290	335
largeur (mm) :	85	85	130	199
longueur (mm) :	99	147	190	199
<b>CARACTERISTIQUES DE L'UL - Pack :</b>				
contenu (nombre de bouteille) :	6	6	4	1
poids net colis (kg) :	6	12	20	10
poids brut du colis (kg) :	6,3	12,5	20,7	10,4
poids du film rétractable (g)	31	35	50	
hauteur (mm)	175	231	290	335
largeur (mm)	198	294	260	199
longueur (mm)	255	255	380	199
<b>CARACTERISTIQUES PALETTE :</b>				
type de palette :	80 x 120	80 x 120	80x120	80x120
nb d'UL / palette :	108	48	27	48
nb de couche / palette :	6	4	3	2
nb d'UL / couche :	18	12	9	24
nb UC /palette	648	288	108	48
poids net de la palette (kg) :	648	576	540	480
poids brut de la palette (kg) (1) :	680	600	559	499
hauteur (mm) (2):	1100	924	870	675
largeur (mm) :	800	800	800	800
longueur (mm) :	1200	1200	1200	1200

(1) : rajouter tare palette (27kg)

(2) : rajouter hauteur support (147mm)

**Légende :** UC : Unité Consommateur / UL : Unité Logistique

**N° D'AGREMENT :**



**Pour nous contacter :**

[contact@ovoteam.net](mailto:contact@ovoteam.net)

**OVOTEAM**  
 Tél. 33 (0) 296 320 799 - Fax. 33 (0) 296 320 726  
 Z.I du Grand Plessis 22 940 PLAINTEL - FRANCE  
[www.ovoteam.net](http://www.ovoteam.net)

OVIPAC est une marque d'OVOTEAM

OVIPAC is a trademark of OVOTEAM