

**1. GÉNÉRALITÉ**

| Code d'article         | 114                                                    | 115                                                           |
|------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Description du produit | <b>Oeuf entier liquide en cage 1 x 10 kg en carton</b> | <b>Oeuf entier liquide en cage 2 x 10 kg en bac plastique</b> |
| EAN code               | 5412671112381                                          | 5412671115207                                                 |
| Code GN                | 0408 9980                                              | 0408 9980                                                     |

|                           |                                                                      |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Producteur                | Lodewijckx NV<br>Eindhoutseweg 32<br>2431 Veerle-Laakdal<br>BELGIQUE |
| N° CE                     | BE OV 5707 EU                                                        |
| Matière première utilisée | Oeufs de poules                                                      |
| Provenance                | Belgique, Pays-Bas, Europe                                           |

**2. INGRÉDIENTS**

(Correspondant au règlement européen, 1169/2011/CE)

**Oeuf entier d'origine d'oeufs de poules**

**3. CARACTÉRISTIQUES FYSICO-CHIMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

|                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| Texture           | Typiques, sans anormalités |
| Goût              | Typiques, sans anormalités |
| Odeur             | Typiques, sans anormalités |
| Couleur           | Typiques, sans anormalités |
| pH                | 7,5 ± 0,3                  |
| Matière sèche     | 22 – 24%                   |
| Tamisé (meshsize) | 0,2 mm                     |

**4. VALEURS ALIMENTAIRES THÉORIQUES PAR 100g**

(Correspondant au règlement européen 1169/2011/CE)

|                                    |             |       |
|------------------------------------|-------------|-------|
| Energie                            | Kcal        | 143   |
|                                    | kJ          | 599   |
| Matières grasses totales           | Gramme      | 9,90  |
| - Dont acides gras saturés         | Gramme      | 3,10  |
| - Dont acides gras mono- insaturés | Gramme      | 3,80  |
| - Dont acides gras poly- insaturés | Gramme      | 1,40  |
| - Dont acides gras trans           | Gramme      | 0     |
| Hydrates de carbone totales        | Gramme      | 0,80  |
| - Dont sucres                      | Gramme      | 0,8 0 |
| Fibres                             | Gramme      | 0     |
| Protéines totales                  | Gramme      | 12,60 |
| Sel                                | Gramme      | 0,35  |
| Sodium                             | Milligramme | 140   |
| Cendre                             | Gramme      | 0,9   |
| Eau                                | Gramme      | 75,8  |
| Cholestérol                        | Milligramme | 423   |

Source: USDA, SR-21**5. BACTÉRIOLOGIE**

(Correspondant au règlement européen 2073/2005/CE)

| Paramètre              | Standard (ufc/g) | Limite après production (ufc/ g) | Méthode                         |
|------------------------|------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Germes totaux          | <500             | 10 000                           | ISO 11133                       |
| Entérobactéries        | <10              | <100                             | ISO 11133                       |
| Staphylocoques dorés   | <10              | <10                              | ISO 11133                       |
| Salmonelles            | Négatif en 25g   | Négatif en 25g                   | Dérivé de la norme ISO6579      |
| Bacillus cereus        | <200             | <1000                            | ISO 11133                       |
| Listeria monocytogenes | Négatif en 25g   | Négatif en 25g                   | Dérivé de Afnor BRD 07/16-01/09 |

**6. EMBALLAGE**

(Correspondant au règlement européen 1935/ 2004/ CE, 10/ 2011/ CE)

|                                        | <b>114</b>                                                             | <b>115</b>                              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Type d'emballage premier               | Sac en plastique, hermétiquement fermé.                                | Sac en plastique, hermétiquement fermé. |
| Poids de l'unité de conditionnement    | 10kg                                                                   | 10kg                                    |
| Type d'emballage secondaire            | Carton                                                                 | Bac plastique                           |
| Dimensions emballage secondaire        | 23 x 18,5 x 29,5 cm                                                    | 60 x 40 x 20cm                          |
| Unités par emballage secondaire        | 1                                                                      | 2                                       |
| Nombre maximum par palette             | 80                                                                     | 32                                      |
| Nombre maximum de couches par palette  | 4                                                                      | 8                                       |
| Nombre maximum de emballage par couche | 20                                                                     | 8                                       |
| Dimensions par palette                 | 120 x 80 x 135 cm                                                      | 120 x 80 x 174 cm                       |
| Encodage                               | Numéro de lot,<br>Date limite de conservation,<br>Heure de remplissage |                                         |
| Explication numéro de lot              | ZZXXY<br>ZZ = An<br>XX = semaine<br>Y = jour                           |                                         |

**7. CONDITIONS DE CONSERVATION**

|                                        |                             |
|----------------------------------------|-----------------------------|
| Stockage                               | En milieu réfrigéré         |
| Température de stockage                | 0 – 4°C                     |
| Température à la livraison             | 0 – 4°C                     |
| Durée de conservation après production | 28 jours                    |
| Durée de conservation à la livraison   | 19 jours                    |
| Durée de conservation après ouverture  | 2 jours, conservé à 0 – 4°C |

**8. CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES**

(Correspondant au règlement européen 853/2004/CE)

|                                                                    |                                        |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Teneur en $\beta$ -OH-butyrate                                     | <10mg/kg calculated on dry substance   |
| Teneur en acide lactique                                           | <1000mg/kg calculated on dry substance |
| Reliquats de coquilles, membranes et autres particules éventuelles | <100mg/kg egg product                  |

## **9. DECLARATIONS**

### *OGM :*

Nous déclarons de ne pas utiliser d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou de produits dérivés d'OGM comme ingrédients dans son site de production. Ceci conformément au règlement Européen 1829/2003/CE et 1830/2003/CE et modifications afférentes.

### *IONISATION :*

Le produit ni les ingrédients sont traités par, ni exposé a rayonnements ionisants correspond au règlement Européen 3/1999/CE et 1169/2011/CE et modifications afférentes.

### *CONTAMINANTS :*

Le produit correspond au règlement Européen 915/2023/CE et modifications afférentes.

### *PESTICIDES :*

Le produit correspond au règlement Européen 396/2005/CE et modifications afférentes.

### *ANTIBIOTICA:*

Le produit correspond au règlement Européen 37/2010/CE et modifications afférentes.

### *PFAS :*

Teneurs maximales en substances perfluoroalkyles de certaines denrées alimentaires correspond au règlement Européen 2388/2022/CE modifiant le Européen règlement 1881/2006/CE remplacée par 915/2023/CE.

## **10. USAGES CARACTÉRISTIQUES**

Nos produits sont essentiellement destinés à la distribution et au commerce de gros. Par ailleurs, ils sont utilisés par la boulangerie, les cuisines collectives, la grande restauration, l'industrie transformatrice de la viande, etc.

Tous nos produits emballés sont pasteurisés.

Le produit convient aux préparations chaudes et froides.

Il est très important que le produit soit conservé en milieu réfrigéré (< 4°C): cela est indiqué sur l'emballage et sur les étiquettes.

Après ouverture de l'emballage, utiliser le produit endéans les 2 jours.

1kg oeuf entier liquide = ± 20 oeufs

Agiter le produit avant l'emploi.

## **11. INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Convenant Végétariens           | Oui |
| Convenant Végétaliens           | Non |
| Convenant Ovo-lacto végétariens | Oui |
| Convenant Lacto végétariens     | Non |
| Convenant Ovo végétariens       | Oui |
| Kosher certifié                 | Non |
| Halal certifié                  | Non |

**12. DÉCLARATION ALLERGÈNES**

| <b>Allergènes légaux<br/>(Conforme aux règlements 1169/2011/CE)</b>                 |                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| <b>Allergène</b>                                                                    | <b>Contient (x)</b> | <b>Ingrédient concerné</b> |
| Gluten (contenant des grains : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) (>20ppm) |                     |                            |
| Crustacés                                                                           |                     |                            |
| Oeuf                                                                                | x                   | Oeufs de poules            |
| Poissons                                                                            |                     |                            |
| Arachides / cacahuètes                                                              |                     |                            |
| Soja                                                                                |                     |                            |
| Lait                                                                                |                     |                            |
| Noix                                                                                |                     |                            |
| Céleri                                                                              |                     |                            |
| Moutarde                                                                            |                     |                            |
| Graines de sésame                                                                   |                     |                            |
| Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) (>20ppm)                              |                     |                            |
| Lupin                                                                               |                     |                            |
| Mollusques                                                                          |                     |                            |
| <b>Allergènes supplémentaires</b>                                                   |                     |                            |
| <b>Allergène</b>                                                                    | <b>Contient (x)</b> | <b>Ingrédient concerné</b> |
| Lactose                                                                             |                     |                            |
| Cacao                                                                               |                     |                            |
| Glutamate (E620 – E625)                                                             |                     |                            |
| Poulet                                                                              |                     |                            |
| Coriandre                                                                           |                     |                            |
| Mais                                                                                |                     |                            |
| Légumineuse                                                                         |                     |                            |
| Bœuf                                                                                |                     |                            |
| Porc                                                                                |                     |                            |
| Carotte                                                                             |                     |                            |

**13. APPROBATION DU CLIENT**

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

Fonction: .....

Signature: (mentionner 'lu et approuvé')

.....

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