

	TITRE: FICHE TECHNIQUE	Versie: A
	Sous-titre: Œufs coquille Classe A	Date: 15/04/2014
		Blz.: 1/5

1. GÉNÉRALITÉ

Description du produit	Œufs coquille frais, classe A, triés par qualité et poids
Fournisseur	Euro Ei BVBA Industrieweg 120 B-3980 Tessenderlo
N° de registration	BE 4042
Matière première utilisée	Œufs de poules en cage ou Œufs de poules élevées au sol ou Œufs de poules en plein air ou Œufs de poules biologiques ou Œufs de poules Omega-3
Provenance	Belgique, Pays Bas
Calibres sélectionnés	Par catégorie de poids: - Small S ou Petit P - Medium M ou Moyen M - Large L ou Gros G - Extra-large XL ou Très Gros TG
Disponibilité	Toute l'année

2. VALEURS ALIMENTAIRES THÉORIQUES PAR 100g (Bron: USDA, SR-21)

		Par 100g	Par œuf (58g)
Energie	Kcal	143	83
	kJ	599	347
Matières grasses totales	Gramme	9,9	5,74
- Dont acides gras saturés	Gramme	3,1	0,18
- Dont acides gras mono- insaturés	Gramme	3,8	2,20
- Dont acides gras poly- insaturés	Gramme	1,4	0,81
- Dont acides gras trans	Gramme	0	0
Hydrates de carbone totales	Gramme	0,8	0,46
- Dont sucres	Gramme	0,8	0,46
Fibres	Gramme	0	0
Protéines totales	Gramme	12,6	7,31
Sel	Gramme	0,35	0,20
Sodium	Milligramme	140	81,2
Cendre	Gramme	0,9	0,52
Eau	Gramme	75,8	43,96
Cholestérol	Milligramme	423	245
Kalium	Milligramme	134	78
Calcium	Milligramme	53	31
Magnésium	Milligramme	12	7
Phosphore	Milligramme	191	111

	TITRE: FICHE TECHNIQUE Sous-titre: Œufs coquille Classe A	Versie: A Date: 15/04/2014 Blz.: 2/5
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUITS

Coquille	Normal, propre et intact
Couleur de coquille	Normal, propre et intact (brun et blanc)
Chambre à air	Hauteur ne dépassant pas 6 mm et immobile
Blanc d'œuf	Limpide, consistance gélatineuse, exempt de substances étrangères
Jaune d'œuf	Le jaune reste bien centré, exempt de substance étrangère
Odeur	Exempt d'odeur étrangères

4. CLASSEMENT CATÉGORIES DE POIDS

Catégories de poids	Poids
S (Small) – P (Petit)	< 53g
M (Medium) – M (Moyen)	53g – 63g
L (Large) – G (Gros)	63g – 73g
XL (Extra large) – TG (très Gros)	> 73g

5. EMBALLAGES

Emballages	Nombre	Quantité (par carton ou container)
Boîte en carton	6 pièces	180 œufs/carton 360 œufs/carton
Boîte en carton	10 pièces	180 œufs/carton 240 œufs/carton 360 œufs/carton
Boîte en carton	12 pièces	180 œufs/carton
Alvéole en carton	30 pièces	180 œufs/carton 240 œufs/carton 360 œufs/carton 4320 œufs/container 5400 œufs/container

	TITRE: FICHE TECHNIQUE Sous-titre: Œufs coquille Classe A	Versie: A Date: 15/04/2014 Blz.: 3/5
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

6. CODIFICATIONS

6.1 Sur les boîtes

nombre d'œufs	6 pièces – 10 pièces – 12 pièces – 30 pièces
Qualité	A
Catégorie de poids	S – M – L – XL ou P – M – G - TG
DLC	28 jours après date de ponte
Conservations	conserver réfrigéré après achat
Système d'élevage de poules	Cage nouvelles normes Au sol Plein air Biologique

6.2 Sur l'œuf

Sur les œufs de catégorie A, est imprimé un code qui indique le numéro d'identification unique du bâtiment d'élevage. Cet enregistrements suivants sont inclus:

Ex. **3-BE-1001**

- Système d'élevage
 - 0 = bio
 - 1 = plein air
 - 2 = au sol
 - 3 = cage
- Pays d'origine
 - BE = Belgique
 - NL = Pays bas
 - ...
- N° d'enregistrement du site de ponte
 - nombre composé de quatre chiffres avec éventuellement un cinquième chiffre supplémentaire si plusieurs bâtiments sont présents sur la ferme.

Le code permet de retracer l'origine de chaque œuf, et ce jusqu'à la porte du bâtiment d'élevage.

7. CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservations	conserver réfrigéré après achat
Durée de conservation	28 jours après date de ponte



TITRE: FICHE TECHNIQUE

Sous-titre: Œufs coquille Classe A

Versie: A

Date: 15/04/2014

Blz.: 4/5

8. LEDA LIJST

LeDa code	GS1 code	Allergène	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
		Allergène				
1.1	UW	Blé	X			
1.2	NR	Seigle	X			
1.3	GB	Orge	X			
1.4	GO	Avoine	X			
1.5	GS	Epeautre	X			
1.6	GK	Kamut	X			
1	AW	<i>(*) Gluten</i>				
2.0	AC	Crustacés	X			
3.0	AE	Œuf		X		
4.0	AF	Poissons	X			
5.0	AP	Arachides / cacahuètes	X			
6.0	AY	Soja	X			
7.0	AM	Lait	X			
8.1	SA	Amandes	X			
8.2	SH	Noisettes	X			
8.3	SW	Noix	X			
8.4	SC	Noix de cajou	X			
8.5	SP	Noix de pécan	X			
8.6	SR	Noix de Brazil	X			
8.7	ST	Pistaches	X			
8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queensland	X			
8	AN	<i>(*) Fruits à coques</i>				
9.0	BC	Céleri	X			
10.0	BM	Moutarde	X			
11.0	AS	Graines de sésame	X			
12.0	AU	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou mg/litre exprimées en SO2	X			
13.0	NL	Lupin	X			
14.0	UM	Mollusques	X			
		Allergènes supplémentaires				
20.0	ML	Lactose	X			
21.0	NC	Cacao	X			
22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	X			
23.0	MK	Poulet	X			
24.0	NK	Coriandre	X			
25.0	NM	Mais	X			
26.0	NP	Légumineuse	X			
27.0	MC	Bœuf	X			
28.0	MP	Porc	X			
29.0	NW	Carotte	X			

(*) Uniquement destiné à la contamination croisée

	TITRE: FICHE TECHNIQUE Sous-titre: Œufs coquille Classe A	Versie: A Date: 15/04/2014 Blz.: 5/5
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

9. APPROBATION DU CLIENT

Nom: Nom de l'entreprise:

Fonction:

Signature: (*mentionner 'lu et approuvé'*)

.....

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

10. APPROBATION DU FOURNISSEUR

Responsable qualité: Dr. Philipp De Spiegeleer

Date: 15/04/2014

Signature :

Tampon :