

## FICHE TECHNIQUE ŒUFS PLEIN AIR

### **œufs cat A**

### ***emballés en cartons ou boîtes***

**Coordonnées centre d'emballage :**

FERME DU BOIS DU ROI – OVOGOU SRL - Vincent LUST

74 Rue du Bas Sart, 6280 Gougnies

Registre du Centre d'Emballage : BE-4071

**Personne de contact et Téléphone en cas d'urgence :**

Vincent Lust– 0474/55.37.34

**Code de traçabilité sur les œufs:**

1-BE-5041

**Conditions de production:**

Poules plein air.

L'élevage se fait dans le respect des règles de bien-être animal :

- ambiance générale de l'élevage correcte : bonne circulation d'air/faible concentration en gaz (ammoniacque), niveau d'empoussiérage minimum, température et taux d'humidité satisfaisants (période ininterrompue d'obscurité de 8 heures), niveau de bruit tolérable.
- Matériaux et équipements ni nocifs ni blessants (et d'un nettoyage et d'une désinfection aisée)
- Systèmes d'abreuvement et d'alimentation limitant la contamination de la nourriture et de l'eau ainsi que les effets de compétition

Le contrôle obligatoire des salmonelles est effectué dans le respect de la fréquence légale, analysé par un laboratoire agréé et disponible sur demande.

Les œufs sont ramassés dans les poulaillers et ensuite conditionnés dans notre centre de conditionnement dans les 24h après la ponte.

**Conditions de conservation chez le conditionneur:**

De la réception à l'expédition, les œufs sont stockés à température ambiante, au sec et à l'abri du soleil.

Les œufs ont été triés selon le calibre choisi par le client : catégorie A calibres : S (<53g), M (53-63g), L (63-73g) ou XL. (>73g).

Ils sont marqués du code du producteur à l'encre alimentaire.

Une étiquette est apposée sur les cartons ou sur les boîtes (cas des cartons de 30 œufs). Elle reprend les informations suivantes :

- nom et adresse conditionneur
- calibre et qualité
- date limite de vente et/ou date limite de consommation en JJ.MM
- code registre centre d'emballage : BE-4071

### ***Emballage des œufs***

Les œufs sont conditionnés dans des cartons répondant au Règlement CE 1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Les œufs sont conditionnés en boîtes de 6, 10, 12 et plateaux de 30 œufs. Ceux-ci sont reconditionnés en cartons de transport.

### ***Transport***

Les œufs sont expédiés vers nos clients en camion (non réfrigéré). Ils doivent être conservés au frais après achat.

### ***Paramètres microbiologiques standard***

Paramètres	Standard et unité	Tolérances
Salmonella spp.	25g	absence

### ***Paramètres physico-chimiques standard***

Paramètres	Norme/tolérance
Résidus Antibiotiques (tétracyclines, oxytétracyclines , tiamuline, lyncomycine, néomycine...)	Règlement CE 2377/90
PCB (polychlorierte Biphenyle)	Règlement CE 1881/2006

### ***OGM et IONISATION***

Œufs et aliments utilisés non traités aux rayons ionisants.

Version 3 du 15/05/2025

Validé par Vincent Lust