

	FICHE DESCRIPTIVE		DOCUMENT N° : 22 – 190918 (Document sans Visa)
	AUTEUR : DU/cu	SOURCE : art. 22 - 109196 - Schweizereier 63g+, 10er - Produktbeschreibung	PAGE 1 DE 1

IDENTIFICATION DU PRODUIT :

Œufs gros CH 63g+, 10pcs // Schweizereier gross 63g+, 10er

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

Origine des œufs	Suisse (<i>certifié SUISSE GARANTIE</i>)
Calibre	Gros, de 63 à 75g
Conditionnement	Boîte de 10 œufs
EAN	76.11252.00110.8
Chambre à air	Fixe, ayant une hauteur de 9 mm au maximum
Blanc d'œuf	Clair, limpide, exempt de substances étrangères de toute nature
Jaune d'œuf	Exempt d'impuretés
Odeur	Absence d'odeurs étrangères

PROCÉDÉ DE PRODUCTION, CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE :

Œufs frais de poules (*Gallus Domesticus*), pondus en Suisse et conditionnés en Valais.

En boîtes ou en plateaux, les œufs doivent être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil.

TEMPÉRATURE :

En règle générale :

- ⇒ Éviter des variations brusques de température // Éviter la formation d'eau de condensation,
- ⇒ Température minimale = +2°C // Température maximale = +25°C,
- ⇒ Après l'achat, conserver les œufs au réfrigérateur,
- ⇒ Une fois cassé, l'œuf doit être utilisé immédiatement.

Stockage intermédiaire	Autant que possible à des températures comprises entre +15°C et +25°C
Transport	À des températures comprises entre +5°C et +25°C (tolérance à une température inférieure à +5°C pendant maximum 24h)
Vente	Ambiant ou frais, jusqu'au stockage au frais chez le consommateur final

CONDITIONS DE CONSERVATION PRÉVUES :

- ⇒ **Date limite de vente (DLV)** : Date de ponte + 21 jours, (*facultatif*)
- ⇒ **Date recommandée de consommation (DRC)** : Date de ponte + 31 jours (= DLV + 10 jours).

COMPOSITION NUTRITIONNELLE POUR 100 GRAMMES :

100g contiennent	Œuf entier	Blanc	Jaune
Val. énergétique	645 kJ (155 kcal)	210 kJ (50 kcal)	1550 kJ (370 kcal)
Protéines	13g	10.5g	17g
Glucides	< 1g	1g	2g
Lipides	11g	0g	31g

EXIGENCES MICROBIOLOGIQUES (OHYG - RS 817.024.1) :

Critères / Microorganismes	Exigences / Tolérances
Salmonella spp	Absence dans 25 g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100/g
Moisissures	Invisibles à l'œil nu