

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination légale de vente : Omelette au fromage

Description du produit :

Omelette fraîche garnie de fromage.

Elles sont conditionnées en barquette adaptée à la remise en température.

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01



Liste des ingrédients :

Œufs entier BIO*, eau, **emmental** BIO* (Lait BIO*, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante), huile de tournesol BIO*, épaississants : E412 BIO*, E415, sel, jus de citron concentré BIO*.

*BIO : produit issu de l'agriculture biologique.

Omelette 60 g : 12 % de fromage – Omelette 90 g : 9 % de fromage – Omelette 135 g : 6 % de fromage.

Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :

Contient :	Œuf, lait	Traces éventuelles de :	/
-------------------	-----------	--------------------------------	---

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Omelette pliée en deux, dorée, garnie de fromage	Typique de l'œuf	Typique d'une omelette cuite avec du fromage	Moelleuse

DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul (CIQUAL)

	Omelette 60 g		Omelette 90 g		Omelette 135 g	
	Pour 100g	Par portion	Pour 100g	Par portion	Pour 100g	Par portion
Energie	829 kJ / 199 kcal	498 kJ / 119 kcal	733 kJ / 176 kcal	659 kJ / 158 kcal	669 kJ / 160 kcal	903 kJ / 216 kcal
Matières grasses	16g	9,8 g	14 g	13 g	12 g	17 g
dont acides gras saturés	5,4 g	3,3 g	4,6 g	4,1 g	4,1 g	5,5 g
Glucides	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	0,6 g
dont sucres	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g
Protéines	12 g	7,1 g	11 g	10 g	11 g	15 g
Sel	0,63 g	0,38 g	0,64 g	0,57 g	0,64 g	0,86 g

Recommandation nutrition (GEMRCN – juillet 2015)

4.2.1.1.3. Limiter la consommation des plats protidiques dont le rapport protéines/lipides (P/L) est inférieur ou égal à 1.

Les plats composés d'œuf **ne sont pas concernés par cette limitation** car, malgré leur forte teneur en cholestérol, ils apportent des acides gras essentiels, des micronutriments, et des protéines de haute valeur biologique.

Cette limite s'applique aux plats composés d'œuf lorsqu'ils sont additionnés d'ingrédients gras comme les lardons, les pommes rissolées ou les fromages.

P/L < 1 : La fréquence recommandée est de 2 repas sur 20 repas successifs au maximum.



DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

DLC : 21 jours

Conditionnement sous atmosphère protectrice

DLC minimum garantie départ usine : 12 jours

Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

Entérobactérie	< 10 ufc / g	Salmonella	Non détecté / 25 g	Listeria	Non détecté / 25 g
-----------------------	--------------	-------------------	--------------------	-----------------	--------------------

Critères internes :

Rapport FAM 30°C / Flore lactique	< 100	E.coli	< 10 ufc / g
--	-------	---------------	--------------

Agrement sanitaire :



GARANTIES

OGM : Ce produit n'est pas assujéti à l'obligation d'étiquetage indiquant la présence d'OGM selon les dispositions des Règlements 1829-1830/2003/CE.

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Contaminants : Pesticides (Règlement UE 396/2005 et ses modifications), Résidus médicamenteux (Règlement UE 37/2010 et ses modifications), Autres contaminants (dont Dioxines et PCB) selon le Règlement UE 1881/2006 et ses modifications.





CONSEILS D'UTILISATION

Conditions de conservation :

Avant ouverture : A conserver entre 0 °C et + 4 °C

Après ouverture : Couvrir la barquette d'un film étirable, la stocker entre 0 °C et + 4°C et à consommer dans les 48 heures

Modes d'utilisation :

Four et chariot de remise en température 110 °C à 120 °C					
Air pulsé 		Thermocontact 			
Portion individuelle*	Multiportions**	Portion individuelle*	Multiportions**	Multiportions**	Portion individuelle*
50 +/- 10 min	50 +/- 10 min barquette fermée	50 +/- 10 min	50 +/- 10 min barquette fermée	25 +/- 5 min bac gastro couvert	2 +/- 1 min selon la puissance Puissance conseillée 600 Watts

* En portion individuelle : tests réalisés en assiette porcelaine sous cloche

** En multiportions : Tests réalisés soit dans la barquette d'origine encore operculée, soit en bacs gastronomes couverts

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Poids de l'omelette	Code article	Nombre d'omelettes par barquette	Poids net par barquette	Nb barquettes par carton	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids brut colis
60 g	4293	8	0,480 kg	6	3215209820411	03215209820534	3,5 kg
90 g	62	8	0,720 kg	6	3215209817367	03215209817787	4,9 kg
	77	6	0,540 kg	6	3215209817343	03215209817763	3,8 kg
135 g	76	1	0,135 kg	20	3215209817336	03215209817756	3,3 kg
	82	8	1,080 kg	6	3215209817374	03215209817794	7,0 kg

	Dimensions barquette	Dimensions colis
Barquette contenant 1 omelette	160 x 130 x 36 mm	400 x 300 x 160 mm
Barquette contenant 8 omelettes	280 x 174 x 50 mm	

Nb colis / couche :	8	Hauteur palette :	1,75 m
Nb couches / palette :	10	Type de palette :	Europe
Nb colis / palette :	80		

EMBALLAGE

Type : Barquette plastique transparente operculée.

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conformes à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

Vignette traçabilité

Les informations à nous transmettre en cas de recherche de traçabilité sont la dénomination du produit, le lot et DLC figurant sur la vignette de traçabilité.

Dénomination légale de vente
Numéro de lot :
AAAAMJJXXXXX
A consommer jusqu'au :
JJ/MM/AAAA
PEP- ZI de Camagnon – CS 70309 – 56803 PLOERMEL Cedex

BON POUR ACCORD DU CLIENT	SANS RETOUR ECRIT DE VOTRE PART DANS UN DELAI DE 15 JOURS APRES ENVOI DE LA FICHE TECHNIQUE, NOUS CONSIDERERONS QUE VOUS ACCEPTEZ LES DONNEES DE CETTE FICHE TECHNIQUE.
SOCIETE : NOM DU SIGNATAIRE : DATE : SIGNATURE :	