

## 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) :**

|                   |           |                                |   |
|-------------------|-----------|--------------------------------|---|
| <b>Contient :</b> | Œuf, lait | <b>Traces éventuelles de :</b> | / |
|-------------------|-----------|--------------------------------|---|

**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            | 0,6 g             |
| dont sucres              | <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**

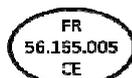
**Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :**

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

**Critères internes :**

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

**Agrément 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<br>barquette fermée | 50 +/- 10 min   | 50 +/- 10 min<br>barquette fermée | 25 +/- 5 min<br>bac gastro couvert  | 2 +/- 1 min selon la puissance<br>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           |
|                     | 62           | 8                                | 0,720 kg                | 6                        | 3215209817367    | 03215209817787 | 4,9 kg           |
| 90 g                | 77           | 6                                | 0,540 kg                | 6                        | 3215209817343    | 03215209817763 | 3,8 kg           |
|                     | 76           | 1                                | 0,135 kg                | 20                       | 3215209817336    | 03215209817756 | 3,3 kg           |
| 135 g               | 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 :<br>AAAAMMJJXXXX                       | A consommer jusqu'au :<br>JJ/MM/AAAA |
| PEP- ZI de Camagnon – CS 70309 – 56803 PLOERMEL Cedex |                                      |

|  |  |
|--|--|
| BON POUR ACCORD DU CLIENT                                | <b>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.</b> |
| SOCIETE :<br>NOM DU SIGNATAIRE:<br>DATE :<br>SIGNATURE : |  |