

Œufs Durs Cubés



Rappel du marché

Les œufs durs cubés répondent à l'attente des fabricants de salades.

Spécifications produit

- Œufs d'origine France issus d'élevage adhérent à la charte sanitaire.
- Emballage perdu correspondant aux normes alimentaires.
- Traçabilité informatique EAN 128.
- Etiquette détachable pour suivi client.
- Auto-contrôle en laboratoire des produits finis.
- Respect des normes bactériologiques des plats cuisinés.



Seau de 7.5 kg



Palette de 52 seaux

Définition du produit

Les œufs durs cubés sont élaborés avec des œufs durs, produits et contrôlés par la Ferme du Pré.

Ils sont découpés, conditionnés et traités thermiquement.

Il apporte aux professionnels : gain de temps, économie d'énergie, disponibilité et qualité.

COMPOSITION

Œuf Durs

Œufs Durs Cubés



CARACTERISTIQUES Valeur Nutritionnelle pour 100g à titre indicatif

Protéines	13%
Lipides	10%
Calorie / 100g	147

BACTERIOLOGIE : Arrêté ministériel du 21/12/79-Réglementation des plats cuisinés.

Flore aérobie 30°/g	< 300 000
Coliformes 30°C/g	< 1000
Coliformes thermotolérants /g	< 10
Staphylocoques à coagulase positive avec confirmation	< 100
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 30
Salmonelles /25 g	Absence
Entérobactéries/g	< 10
Listéria / 25g	Absence

EMBALLAGE	DLC	POIDS NET	EAN 13
Seau	28 jours (0 à 4°C) ; A consommer dans les 2 jours après ouverture.	7.5 Kg	3265290094932

CONDITIONNEMENT

Seau de 7.5 kgs :	Palette :	Qté / Palette :	Poids Net Palette :
Ht : 255	1200x800x1160	52 (13x4 étages)	390 kgs
Diam : 270			

FERME DU PRÉ
LE PLAISIR DES ŒUFS