

**TITRE :SPECIFICATIONS**

Sous-titre: Œufs frais - classe A

Version: E

Date: 11/03/2021

Page.: 1/5

1. GENERALITE

Description du produit	Œufs frais – ponte au sol, classe A, triés sur la qualité et le poids
Fabricant	Euro Ei BVBA Industrieweg 120 3980 Tessenderlo BELGIE
N° Centre Emballage	BE 4042
Matières Premières utilisées	Œufs en Cage ou Œufs Ponte au Sol ou Œufs Plein Air ou Œufs Bio ou œufs Omega-3
Couleur de la coquille	Blanc ou brun
Origine	Belgique, Pays-Bas
Calibre utilisé	Par classe de poids : - Small S - medium M - large L - extra large XL
Disponibilité	Tout au long de l'année

**2. VALEUR NUTRIONELLE THEORIQUE POUR 100g
OEUF DE CONSOMMATION STANDARD**

		Par 100g	Par œuf (58g)
Energie	Kcal	143	83
	KJ	599	347
Total Graisses :	Gramme	9,9	5,74
- Dont acides gras saturés	Gramme	3,1	0,18
- Dont acides gras mono-insaturés	Gramme	3,8	2,20
- Dont acides gras polyinsaturés	Gramme	1,4	0,81
- Dont acides gras trans	Gramme	0	0
Glucides	Gramme	0,8	0,46
- Dont sucres	Gramme	0,8	0,46
Fibres	Gramme	0	0
Total blanc d'œuf	Gramme	12,6	7,31
Sel	Gramme	0,35	0,20
Sodium	Milligramme	140	81,2
Cendre	Gramme	0,9	0,52
Eau	Gramme	75,8	43,96

	TITRE :SPECIFICATIONS	Version: E
	Sous-titre: Œufs frais - classe A	Date: 11/03/2021
		Page.: 2/5

Cholestérol	Milligramme	423	245
Potassium	Milligramme	134	78
Calcium	Milligramme	53	31
Magnésium	Milligramme	12	7
Phosphore	Milligramme	191	111

Source: USDA, SR-21

3. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT OVYTA

Riche en oméga 3

DHA + EPA = 120mg / 100g œuf

Riche en vitamine E

Vit E = 3.6mg / 100g œuf

Acides gras saturés : max. 33%

Acides gras mono-insaturés : min. 33%

Acides gras polyinsaturés : 20-33%

Acides gras polyinsaturés omega-6 : 12-25%

Acides gras polyinsaturés omega-3 : 4-6%

Ratio omega-6 / omega-3 : max. 5/1

ALA : min. 450mg / 100g œuf

Roche : +/- 13 - 14

4. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Coquille	Normal, propre et non endommagé
Couleur de la coquille	Normal, propre et non endommagé
Chambre à air	Hauteur pas supérieure à 6 mm et immobile
Blanc d'œuf	Clair, gélatineux, exempt de substances étrangères
Jaune	Lorsque l'œuf tourne, il ne bouge pas de sa position centrale, exempt de substances étrangères
Couleur du jaune Cage/Ponte au Sol/Plein Air	≥ Roche 10

**TITRE :SPECIFICATIONS**

Sous-titre: Œufs frais - classe A

Version: E

Date: 11/03/2021

Page.: 3/5

Couleur du Jaune Bio	< 9
Goût	Typique, sans anomalies

5. CLASSIFICATION CATEGORIES POIDS

Catégories de poids	Poids
S (Small)	< 53g
M (medium)	53g – 63g
L (large)	63g – 73g
XL (extra large)	> 73g

6. EMBALLE

Emballage	Nombre	Quantité (Par boîte extérieure ou container)
Boîte en carton	6 pièces	180 œufs /boîte extérieure 360 œufs /boîte extérieure
Boîte en carton	10 pièces	180 œufs /boîte extérieure 240 œufs /boîte extérieure 360 œufs /boîte extérieure
Boîte en carton	12 pièces	180 œufs /boîte extérieure
Tray en carton	30 pièces	180 œufs /boîte extérieure 240 œufs /boîte extérieure 360 œufs /boîte extérieure 8640 œufs/palette

7. CODES**7.1 Sur l'emballage**

Le nombre d'œufs emballés	6 pièces–10 pièces–12 pièces–30 pièces
La Classe de la Qualité	A
La Classe de Poids	S – M – L – XL
Date de conservation minimale	28 jours après la date de la ponte
Conseil de Conservation	Garder au frais après achat
Types d'élevage des poules	Cage enrichie Elevage au sol Elevage en plein air Elevage bio

	TITRE :SPECIFICATIONS Sous-titre: Œufs frais - classe A	Version: E Date: 11/03/2021 Page.: 4/5
---	---	---

7.2 Sur l'œuf

Un code est imprimé sur les œufs de classe A et indique le numéro d'enregistrement unique de l'éleveur. Les informations suivantes sont incluses dans ce numéro d'enregistrement :

Ex. d'un code code : **2-BE-1001**

- Le type d'élevage :
 - 0 = bio
 - 1 = Plein Air
 - 2 = Ponte au sol
 - 3 = Cage enrichie
- Pays d'origine :
 - BE = Belgique
 - NL = Pays-Bas
 - ...
- Numéro unique de l'éleveur
 - Numéro composé de quatre chiffres, éventuellement avec un cinquième chiffre supplémentaire si plus d'un poulailler est présent sur la ferme

Le code offre la possibilité de retracer l'origine de chaque œuf jusqu'au détenteur de l'élevage.

8. STOCKAGE ET CONSERVATION

Stockage	Garder au frais après achat
Conservation	28 jours après la date de la ponte

9. LISTE LEDA

Code LeDa	Code GS1	Allergène	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
		Allergène Légaux				
1.1	UW	Blé	X			
1.2	NR	Seigle	X			
1.3	GB	Orge	X			
1.4	GO	Avoine	X			
1.5	GS	Epeautre	X			
1.6	GK	Kamut	X			
1	AW	<i>Gluten</i>				
2.0	AC	Crustacés	X			
3.0	AE	Œuf		X		
4.0	AF	Poissons	X			
5.0	AP	Arachides/cacahuètes	X			
6.0	AY	Soja	X			
7.0	AM	Lait de Vache	X			
8.1	SA	Amandes	X			



TITRE :SPECIFICATIONS

Sous-titre: Œufs frais - classe A

Version: E

Date: 11/03/2021

Page.: 5/5

8.2	SH	Noisettes	X			
8.3	SW	Noix	X			
8.4	SC	Noix de cajou	X			
8.5	SP	Noix de pécan	X			
8.6	SR	Noix du Brésil	X			
8.7	ST	Pistaches	X			
8.8	SM	Noix de Macadamia	X			
8	AN	<i>Noix (Fruits à coques)</i>				
9.0	BC	Céleri	X			
10.0	BM	Moutarde	X			
11.0	AS	Grain de Sésame	X			
12.0	AU	Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2	X			
13.0	NL	Lupin	X			
14.0	UM	Mollusques	X			
		Allergènes supplémentaires				
20.0	ML	Lactose	X			
21.0	NC	Cacao	X			
22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	X			
23.0	MK	Poulet	X			
24.0	NK	Coriandre	X			
25.0	NM	Mais	X			
26.0	NP	Légumineuse	X			
27.0	MC	Bœuf	X			
28.0	MP	Porc	X			
29.0	NW	Carotte	X			