

1. GÉNÉRALITÉ

Code d'article	60	67
Description du produit	Oeufs durs écalés en cage 150 pièces en seau	Oeufs durs écalés en cage 75 pièces en seau
EAN code	5412671112398	5412671112404
Code GN	0408 9980	0408 9980

Fournisseur	Lodewijckx NV Eindhoutseweg 32 2431 Veerle-Laakdal BELGIQUE
N° CE Fabricant	BE OV 5740 EU
N° CE fournisseur	BE OV 5707 EU
Matière première utilisée	Oeufs de poules
Provenance	UE

2. INGRÉDIENTS

(Correspondant au règlement européen, 1169/2011/CE)

Œufs de poule, sel, régulateur d'acidité : vinaigre (E260), acide citrique (E330), acide lactique (E270).

3. CARACTÉRISTIQUES FYSICO-CHIMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Texture	Œufs entiers, fixés
Goût	Typique des œufs durs et écalés
Odeur	Typique des œufs durs et écalés
Couleur	Blanc à l'extérieur, jaune à l'intérieur
pH	5,0 – 6,5
Activité de l'eau (valeur aw)	0,98
Métal ferreux	6 mm
Métal non ferreux	6 mm
Acier inoxydable	7 mm

4. VALEURS ALIMENTAIRES THÉORIQUES PAR 100g

(Correspondant au règlement européen 1169/2011/CE)

Energie	Kcal	132
	kJ	552
Matières grasses totales	Gramme	8,5
- Dont acides gras saturés	Gramme	2,65
Hydrates de carbone totales	Gramme	1
- Dont sucres	Gramme	0
Fibres	Gramme	0
Protéines totales	Gramme	13,9
Sel	Gramme	0,34
Sodium	Milligramme	135

5. BACTÉRIOLOGIE

(Correspondant au règlement européen 2073/2005/CE)

	En production
Germes totaux	<10.000
Levures	<100
Fongus	<100
Entérobactéries	<100
E-coli	<10
Staphylocoques dorés	<100
Listeria monocytogenes	Négatif en 25g
Salmonelles	Négatif en 25g

6. EMBALLAGE

(Correspondant au règlement européen 1935/ 2004/ CE, 10/ 2011/ CE)

	Article 60	Article 67
Type d'emballage premier	Seaux ronds	Seaux ronds
Oufs par seau	150 œufs par seau	75 œufs par seau
Seaux par palette	52 seaux par palette	100 seaux par palette
Seaux par couche	13	20
Nombre de couches par palette	4	5
Min. Poids brut du seau	8,9 kg (en fonction du poids de l'œuf)	4,45 kg (en fonction du poids de l'œuf)
Min. Poids net égoutté minimal des œufs	5,2 kg	2,6 kg
Poids du seau vide	380 gr	190 gr
Dimensions du seau (diam. x hauteur)	29cm x 27cm	23cm x 18 cm
Dimensions de la palette (europalette)	120cm x 80cm x 175cm	120cm x 80cm x 145cm

7. CONDITIONS DE CONSERVATION

Stockage	0 – 4°C
Température de transport	0 – 4°C
Température à la livraison	0 – 7°C
Durée de conservation après production	37 jours
Durée de conservation après ouverture	2 jours, si conservé à 0 – 4°C

8. CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

(Correspondant au règlement européen 853/2004/CE)

Teneur en β -OH-butyrate	<10mg/kg calculated on dry substance
Teneur en acide lactique	<1000mg/kg calculated on dry substance
Reliquats de coquilles, membranes et autres particules éventuelles	<100mg/kg egg product

9. DECLARATIONS

OGM :

Nous déclarons de ne pas utiliser d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou de produits dérivés d'OGM comme ingrédients dans son site de production. Ceci conformément au règlement Européen 1829/2003/CE et 1830/2003/CE et modifications afférentes.

IONISATION :

Le produit ni les ingrédients sont traités par, ni exposé a rayonnements ionisants correspond au règlement Européen 3/1999/CE et 1169/2011/CE et modifications afférentes.

CONTAMINANTS :

Le produit correspond au règlement Européen 915/2023/CE et modifications afférentes.

PESTICIDES :

Le produit correspond au règlement Européen 396/2005/CE et modifications afférentes.

ANTIBIOTICA:

Le produit correspond au règlement Européen 37/2010/CE et modifications afférentes.

PFAS :

Teneurs maximales en substances perfluoroalkyles de certaines denrées alimentaires correspond au règlement Européen 2388/2022/CE modifiant le Européen règlement 1881/2006/CE remplacée par 915/2023/CE.

10. USAGES CARACTÉRISTIQUES

Nos produits sont essentiellement destinés à la distribution et au commerce de gros. Par ailleurs, ils sont utilisés par la boulangerie, les cuisines collectives, la grande restauration, l'industrie transformatrice de la viande, etc.

Produit consommable de suite.

Il est très important de conserver le produit au réfrigérateur, ce qui est également indiqué sur l'étiquette.

11. INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convenant Végétariens	Oui
Convenant Végétaliens	Non
Convenant Ovo-lacto végétariens	Oui
Convenant Lacto végétariens	Non
Convenant Ovo végétariens	Oui
Kosher certifié	Non
Halal certifié	Non

12. DÉCLARATION ALLERGÈNES

Allergènes légaux (Conforme aux règlements 1169/2011/CE)		
Allergène	Contient (x)	Ingrédient concerné
Gluten (contenant des grains : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) (>20ppm)		
Crustacés		
Oeuf	x	Oeufs de poules
Poissons		
Arachides / cacahuètes		
Soja		
Lait		
Noix		
Céleri		
Moutarde		
Graines de sésame		
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) (>20ppm)		
Lupin		
Mollusques		
Allergènes supplémentaires		
Allergène	Contient (x)	Ingrédient concerné
Lactose		
Cacao		
Glutamate (E620 – E625)		
Poulet		
Coriandre		
Mais		
Légumineuse		
Bœuf		
Porc		
Carotte		

13. APPROBATION DU CLIENT

Nom: Nom de l'entreprise:

Fonction:

Signature: (mentionner 'lu et approuvé')

.....

Si Lodewijckx nv ne reçoit pas un exemplaire signé dans les quinze jours, la spécification est approuvée tacitement par le client.