

	<h2 style="color: green;">FICHE TECHNIQUE</h2> <h1 style="margin: 0;">OMELETTE DEMI-LUNE LARDONS FROMAGE SURGELEE</h1>		<p>Référence: FT/OME/6642 L Date : 09/12/2013</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center; width: fit-content; margin: 0 auto;"> FR 62.215.003 CE </div>
---	--	--	--

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Omelette aux lardons et au fromage surgelée.



LISTE DES INGREDIENTS

Œuf entier, **lait** écrémé reconstitué, lardons 11% (poitrine de porc, sel, dextrose, arôme de fumée, acidifiant : E330, conservateur : E250, antioxydant : E316), **fromage** 5% (emmental au lait pasteurisé), sel, épaississants : E415, E412, acidifiant : E330, poivre.

ALLERGENES (Règlement 1169/2011)

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

CONDITIONS DE CONSERVATION

DLUO : 18 mois.
A conserver à - 18 °C.
Ne pas recongeler un produit décongelé.
A consommer dans les 24 heures après décongélation à + 4 °C.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères réglementaires (Règlement 2073/2005) :

Entérobactérie	< 100 ufc / g	Salmonella	Absence / 25 g	Listeria	< 100 ufc / g
----------------	---------------	------------	----------------	----------	---------------

Critères internes :

FAM 30°C	< 300 000 ufc / g
----------	-------------------

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Omelette pliée en deux aux lardons et au fromage	Typique de l'omelette aux lardons et au fromage	Typique d'une omelette cuite aux lardons et au fromage	Moelleuse

DIVERS

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

VALEURS NUTRITIONNELLES EN G/100G (+/-10%)

Energie	670 kJ / 160 kcal
Matières grasses	11,40 g
Dont Acides gras saturés	4,40 g
Glucides	2,30 g
Dont Sucres	1,10 g
Protéines	12,20 g
Sel	1,20 g

RECOMMANDATION NUTRITION (GEMRCN - 10/10/2011)

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 : pas de limitation

	<h2 style="color: green;">FICHE TECHNIQUE</h2> <h1>OMELETTE DEMI-LUNE LARDONS FROMAGE SURGELEE</h1>		<p>Référence: FT/OME/6642 L Date : 09/12/2013</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> FR 62.215.003 CE </div>
---	---	---	--

MODES D'UTILISATION

Les omelettes doivent être impérativement remises en température comme détaillé ci-dessous :

+ 4°C après décongélation 24 h :

Four et chariot de remise en température 110°C à 120°C				Air pulsé 150°C	Four micro- onde
Air pulsé		Thermocontact			
Portion individuelle*	Multiportions**	Portion individuelle*	Multiportions**	Multiportions**	Portion individuelle*
50 min	50 min	50 min	50 min	25 min bac gastro couvert	120 sec à 600 watts

- 18°C :

Air pulsé 150°C	Four micro-onde
Multiportions**	Portion individuelle*
35 min bac gastro couvert	180 s à 600 watts

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

** En multiportions : tests réalisés en bacs gastronomes couverts

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Code article	Grammage	Nb ome/colis	Poids net colis	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids brut colis	Poids net palette	Poids brut palette	Dimension colis
611	90 g	60	5,4 kg	3 215200 014383	3 215200 037016	5,8 kg	432 kg	489 kg	400 x 300 x 150 mm
610	135 g	40		3 215200 014352	3 215200 037009				

Nbre colis / couche :	8	Hauteur palette :	1,80 m
Nbre couche / palette :	10	Type de palette :	Europe
Nbre colis / palette :	80		

EMBALLAGE

Type : Sac bleu dans un carton.

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

Vignette traçabilité

Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les seuls éléments nous permettant de remonter notre filière.

Des éléments clairs et précis pour une gestion quotidienne de votre démarche HACCP.

