



OEUFS COQUILLE PLEIN AIR

DESCRIPTION DU PRODUIT :

Nos œufs sont issus de poules pondeuses et appartiennent à 3 catégories :

Les oeufs de catégorie A :

- oeufs standards : élevage en cage
- **oeufs plein air : élevage avec accès à un parcours extérieur**
- oeufs oméga 3 : alimentation comprenant des graines de lin

Les oeufs de catégorie A répondent à des critères réglementaires qui sont les suivants :

- coquille et cuticule normales, propres et intactes
- forme ovoïde
- chambre à air ne dépassant pas 6mm
- blanc d'œuf limpide et gélatineux exempt de corps étrangers (tâche de sang...)
- jaune d'œuf situé en position centrale de l'œuf, de couleur jaune/orangé, exempt de corps étrangers
- absence de flore type champignons (moisissures, levures) ou bactéries pathogènes

L'alimentation de nos poules est composée de **matières premières 100% végétales et minérales.**

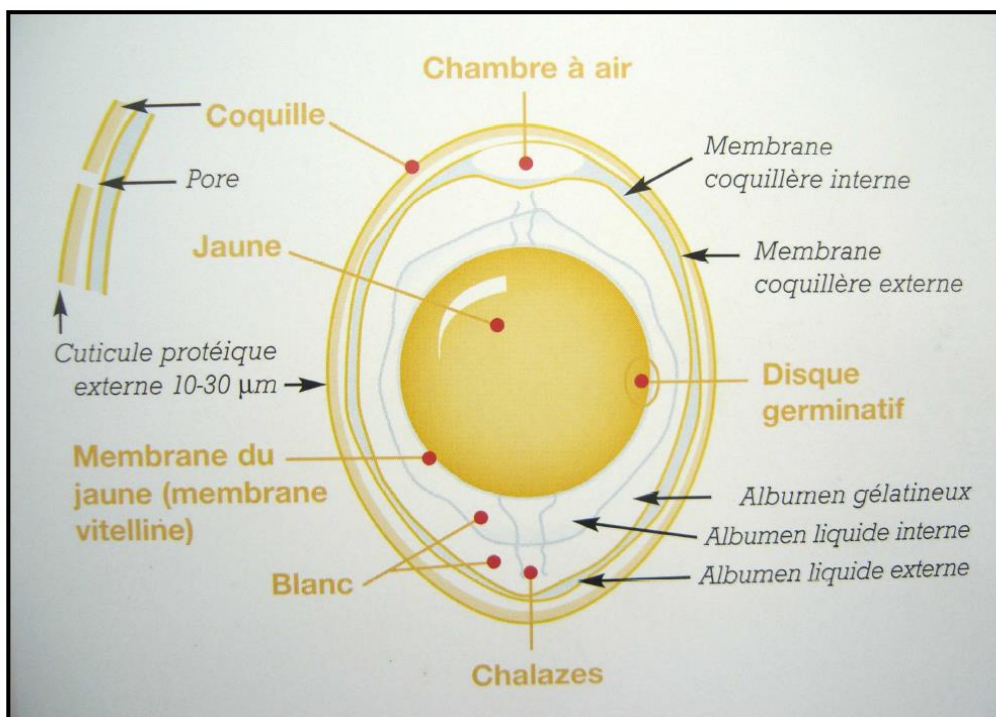
Les différents calibres des oeufs de catégorie A sont :

- S : petit ($43g \leq \text{masse} < 53g$)
- **M : moyen ($53g \leq \text{masse} < 63g$)** (taille utilisée pour les livraisons)
- L : gros ($63g \leq \text{masse} < 73g$)
- XL : très gros ($\text{masse} \geq 73g$)

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT :

Caractéristiques physico-chimiques de l'oeuf :

- Composition : cf schéma



Caractéristiques microbiologiques de l'oeuf

- oeuf exempt de moisissures
- oeuf exempt de bactéries pathogènes dont *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium* (absence dans 25g)

CONDITIONS D'UTILISATION :

Date de Consommation Recommandée : 28 jours après la date de ponte

Modalités d'utilisation (par le consommateur) :

- oeufs crus : gobé
- oeufs crus intégrés dans des préparations telles que le steak tartare, la mayonnaise...
- oeufs cuits : au plat, dur, brouillé
- oeufs cuits intégrés dans des préparations telles que les omelettes, les gâteaux...
- oeufs à demi cuits : à la coque, poché

N.B. : les oeufs crus et semi-cuits sont à consommer au maximum neuf jours après la ponte.



Population pouvant consommer des oeufs :

Les hommes et les femmes en bonne santé et non allergiques aux oeufs peuvent en consommer librement.

Populations à risque :

Les personnes sensibles constituent la population courant le plus de risques à la consommation des oeufs : enfants, nourrissons, femmes enceintes, personnes immunodéficientes et personnes âgées.

Condition de conservation :

La température de stockage pour une conservation optimale des oeufs doit être comprise entre 12 et 15°C avec une humidité relative de 75%, à l'abri de la lumière et de l'air.

Chez le consommateur, les oeufs doivent être conservés au réfrigérateur pour les protéger des odeurs qui pourraient affecter leur saveur. Il est recommandé de les conserver dans leurs boîtes ou dans le compartiment prévu à cet effet, à une température de 8°C.

LIVRAISON :

Ces produits sont directement livrés par le Producteur.

Ils sont conditionnés par plateau de 30.

Délai de livraison : 7 jours ouvrés