





























OU LÍQUID PASTEURITZAT					
CATEGORIA	OUS	CODI ARTICLE	4021100011		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Ou en estat líquid, procedent d'ous frescos de gallines, processat amb el sistema de la pasteurització				
DETALLS					
FORMAT	Garrafa 4l	ORIGEN	Origen nacional		
TEMPERATURA	Entre 2 i 4°C	CADUCITAT	Minim 30 dies a la data del lliurament		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Segons normativa vigent, amb informació sobre al·lèrgens Presència de número de lot i oval amb identificació sanitària				
LOGÍSTICA	Transport refrigerat				
SOSTENIBILITAT	Prové de granges sostenibles Envàs de plàstic reciclat				
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Color groc uniforme, característic de l'ou fresc				
OLOR	Olor neutre i suau, propi de l'ou fresc, sense presència de fermentació				
TEXTURA	Textura líquida i homogènia, lleugerament viscosa				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	129 kcal	 OUS	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	12,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	1,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,5 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	8,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	2,5 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA		 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,4 g				















CLARA DE OU PASTEURITZADA			
CATEGORIA	OUS	CODI ARTICLE	4021100013
DESCRIPCIÓ GENERAL	Clara d'ou en estat líquid, procedent d'ous frescos de gallines, processat amb el sistema de la pasteurització		
DETALLS			
FORMAT	Ampolla 1l	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Entre 2 i 4°C	CADUCITAT	Minim 30 dies a la data del lliurament
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Segons normativa vigent, amb informació sobre al·lèrgens Presència de número de lot i oval amb identificació sanitària		
LOGÍSTICA	Transport refrigerat		
SOSTENIBILITAT	Prové de granges sostenibles Envàs de plàstic reciclat		
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES			
COLOR	Color blanc translúcid, característic de la clara d'ou		
OLOR	Olor neutre i fresc, sense presència de fermentació		
TEXTURA	Textura líquida i homogènia, lleugerament viscosa		
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS	
ENERGIA	49 kcal	 OUS <input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA <input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	11,1 g	 PEIX <input type="checkbox"/>	 SÈSAM <input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	0,7 g	 CACAUET <input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS <input type="checkbox"/>
SUCRES	0,7 g	 SOIA <input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS <input type="checkbox"/>
GREIXOS	0,2 g	 LLET <input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS <input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS		 FRUITS AMB CLOSCA <input type="checkbox"/>	 GLUTEN <input type="checkbox"/>
FIBRA		 API <input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS <input type="checkbox"/>
SAL			

OU DUR			
CATEGORIA	OUS	CODI ARTICLE	4021100019
DESCRIPCIÓ GENERAL	Ou dur cuit sense clova, procedent de gallines Ous compresos entre els 53 i els 63gr		

DETALLS			
FORMAT	Galleda 140 unitats	ORIGEN	Origen nacional
TEMPERATURA	Entre 2 i 4°C	CADUCITAT	Minim 40 dies a la data del lliurament
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Segons normativa vigent, amb informació sobre al·lèrgens Presència de número de lot i oval amb identificació sanitària		
LOGÍSTICA	Transport refrigerat		
SOSTENIBILITAT	Prové de granges sostenibles Envàs de plàstic reciclat		

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Clara blanca i rovell groc intens, amb contrast de colors definit
OLOR	Olor suau, característica de l'ou cuit, sense olors sulfurats o desagradables
TEXTURA	Clara ferma però tendra, rovell cremós però ben cuit, amb una textura uniforme sense zones toves

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	134 kcal
PROTEÏNES	12,0 g
HIDRATS DE CARBONI	2,8 g
SUCRES	0,7 g
GREIXOS	8,3 g
GREIXOS SATURANTS	2,2 g
FIBRA	
SAL	0,6 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>