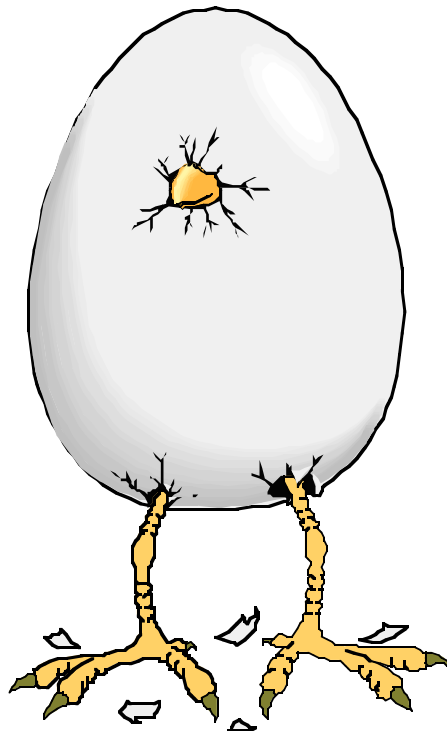


Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.7

Les œufs

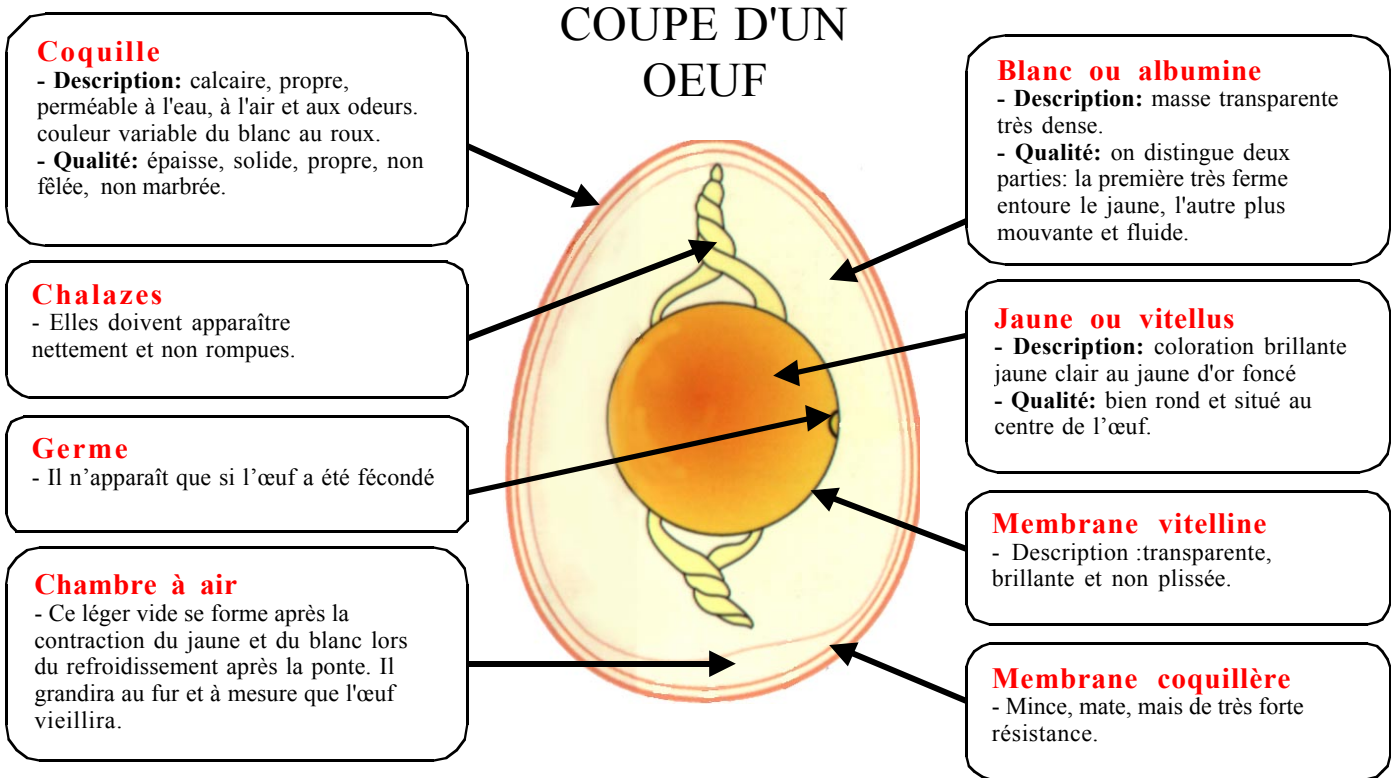




LES OEUFS

DEFINITION:

- La dénomination " œuf " sans indication de l'espèce animal est strictement réservée aux œufs de poule.
- Tout autre œuf doit être suivi du nom de l'animal d'origine. Exemples: *Œufs de caille, de pluvier, de vanneau, etc.*



CATEGORIE DE POIDS	
XL (Très gros)	73 g au moins
L (Gros)	63 à 72 g
M (Moyen)	53 à 62 g
S (Petit)	moins de 53 g

POIDS MOYEN D'UN OEUF	
55 / 60 g	
Coquille	6 g = 10 %
Jaune	18 g = 30 %
Blanc	36 g = 60 %

UNE MESURE 1 L CONTIENT
Œufs entiers 20
Jaunes 48
Blancs 32



LA FRAICHEUR DES OEUFS

ŒUF CASSE CRU



Œuf extra frais

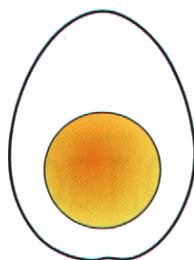


Œuf frais

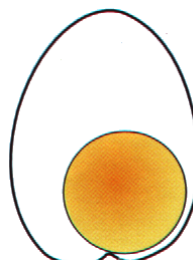


Œuf vieux

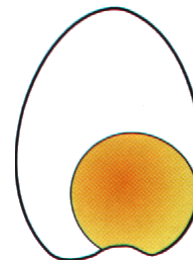
ŒUF CUIT DUR



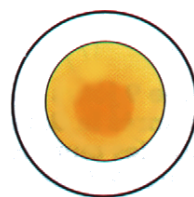
Œuf extra frais



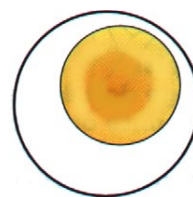
Œuf frais



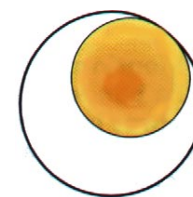
Œuf vieux



Œuf extra frais



Œuf frais



Œuf vieux

Recommandation

- Vérifier la température de stockage de + 4 à + 6 °C.
- Effectuer une rotation des stocks (premier entré, premier sorti).
- Se laver les mains avant et après les opérations de cassage.
- Casser les œufs juste avant leur utilisation.
- Éviter de conserver les blancs pour une utilisation ultérieure.
- Passer au chinois les œufs battus pour retirer les chalazes ou bris de coquilles.



LA REGLEMENTATION

DEFINITION :

- La C.E.E. a décidé d'une réglementation classant les œufs en trois catégories: " A " B " C ", en fonction de leur qualité.

1) CATEGORIE A :

➤ Elle concerne les œufs non lavés, non réfrigérés, non conservés à moins de + 8°C.

■ Œufs extra frais :

- Jusqu'au 7^{ème} jour après la date d'emballage inscrite sur le conditionnement. Ces œufs sont collectés au moins 2 fois par semaine par le producteur donc moins de 4 jours après la ponte. La hauteur de la chambre à air doit être inférieure à 4 mm.

■ Œufs frais :

- Au-delà du 7^{ème} jour après la date d'emballage (**déclassement de la qualification extra**). Concerne également les œufs collectés par le producteur depuis moins de 8 jours après la ponte. La hauteur de la chambre à air doit être inférieure à 6 mm.

2) CATEGORIE B :

➤ Entre dans cette catégorie des œufs ayant subi un traitement de réfrigération, de conservation (réfrigéré dans un mélange gazeux ou non), ou des œufs de catégorie **A** déclassés. La hauteur de la chambre à air mesure environ 9 mm.

3) CATEGORIE C :

➤ Elle concerne les œufs ne répondant pas aux conditions exigées pour être classés dans les catégories **A** et **B**. Ils sont réservés à l'industrie.

REMARQUE: - Les appellations " œuf coque ", " œuf du jour " et " œuf fermier " ne sont pas admises par la réglementation.

CONDITIONNEMENT

- Le conditionnement a généralement lieu dans les deux jours suivant la ponte. Les œufs sont conditionnés et commercialisés.

- En vrac.
- En boîte de 3, 6, 10, 12 et 18 pièces.
- En plateaux de 20, 24 et 30 pièces.
- En canadienne de 180 et 360 pièces.

L'EMBALLAGE DOIT OBLIGATOIREMENT COMPORTER

- Une petite banderole avec, selon la qualité, la mention extra, pour les conditionnements inférieurs à 30 œufs.
- Une banderole ou un dispositif d'étiquetage placé sur l'ouverture des gros emballages (canadienne).



L'ETIQUETAGE

Mentions obligatoires portées sur les emballages

Petite banderole apposée sur les conditionnements inférieurs à 30 œufs.

Etiquetage utilisé pour les "canadiennes"

- Numéro d'immatriculation
- date d'emballage

EXTRA 9.56.03 E
jusqu'au emballé le
7 MARS
Prix 12,25F

Papillon à supprimer
7 jours après la date
d'emballage.

Numéro de l'étiquette

Nom ou raison sociale
de l'entreprise.

Adresse de l'entreprise.

Numéro d'immatriculation

3 = Numéro d'identification de
France dans la C.E.E.

29 = Centre d'emballage dans le
Finistère.

063-E = Numéro d'agrément
du centre.

**Nombre d'œufs dans
l'emballage**

360 pièces

Catégorie A = œufs frais

Calibre de poids:

L = 63 g à 72 g.

Décret n° 69-857 du 17-9-69

**Arrêté ministériel
du 19 septembre
1972**

0022178
CONTROLE DE QUALITE

**MINISTERE
DE L'AGRICULTURE**

Ets LAVANANT
Nom: -Elev. Avi. du Vieux
Moulin

DIRINON
Adresse: - 29224 DAOULAS

N° mon: **3 29 063 E**

360 A L

Nombre
Catégorie:-----

--

Code sem. -----

--

27

Code de la semaine d'emballage: 27
- Les œufs ont été conditionnés entre
le lundi 02/07/84 et le dimanche
08/07/84.

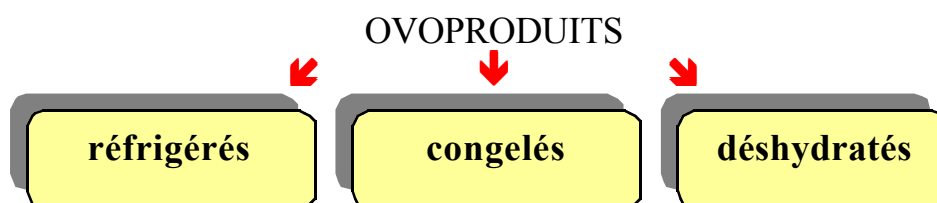


LES OVOPRODUITS

DEFINITION :
Ces denrées alimentaires sont constituées essentiellement par la totalité (œuf entier) ou une partie (jaune ou blanc) du contenu de l'œuf propre à la consommation humaine.

DENREE UTILISEE: → *principalement " l'œuf de poule "*

DIFFERENTES PRESENTATIONS



PROCESSUS DE REALISATION

NETTOYER

CASSER-----FILTRER

HOMOGENEISER-----REFRIGERER à + 3°C

PASTEURISER-----REFRIGERER à + 3°C

CONDITIONNER

OVOPRODUITS LIQUIDES	OVOPRODUITS CONGELES	OVOPRODUITS DESHYDRATES
<ul style="list-style-type: none"> - Réfrigérés à + 3°C maximum. - Utilisation dans les 24 heures. 	<ul style="list-style-type: none"> - Température entreposage au moins égale à - 12° C. - Décongélation lente au froid (0° C à + 4° C). - Utilisation très rapide après décongélation. 	<ul style="list-style-type: none"> - (Préférence de qualité pour les œufs en poudre conservés en boîtes sous atmosphère gazeuse inerte). - Stockage de 0° C à + 15° C.

NOTA : L'utilisation grandissante des Ovoproducts dans l'industrie alimentaire est due à l'excellente qualité bactériologique des produits et leur facilité d'emploi.