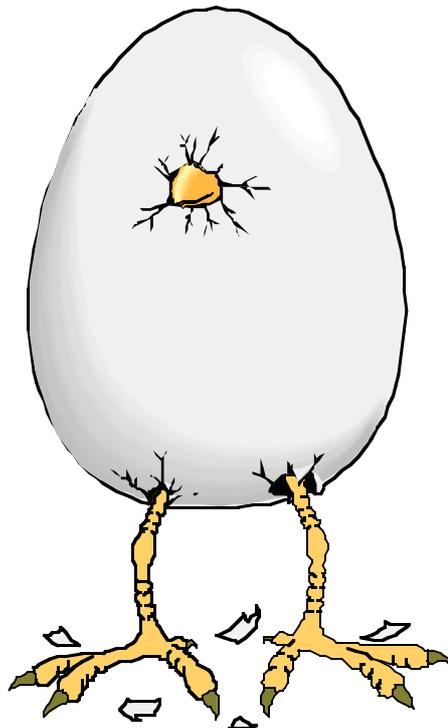


Chapitre 2.5 – Les V. P. O.

Sous chapitre 2.5.7

Les œufs

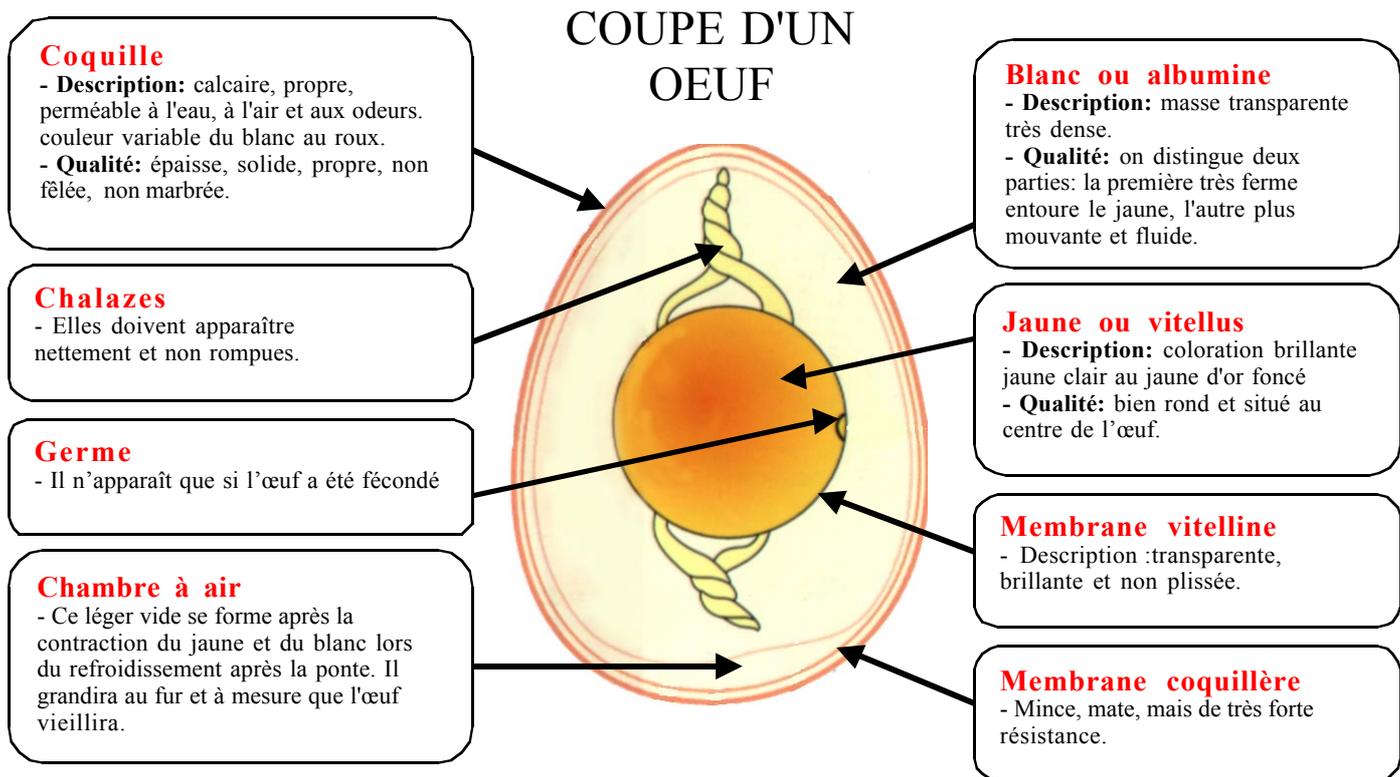




LES OEUFS

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

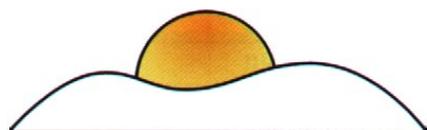
POIDS MOYEN D'UN OEUF	
55 / 60 g	
Coquille	6 g = 10 %
Jaune	18 g = 30 %
Blanc	36 g = 60 %

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



LA FRAICHEUR DES OEUFS

ŒUF CASSE CRU



Œuf extra frais

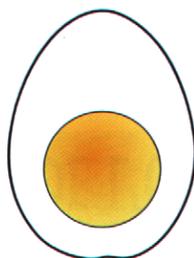


Œuf frais

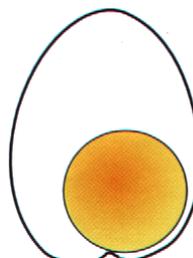


Œuf vieux

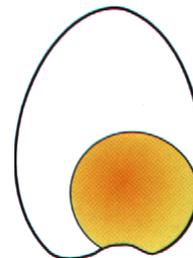
ŒUF CUIT DUR



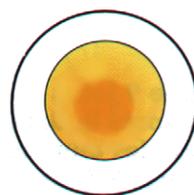
Œuf extra frais



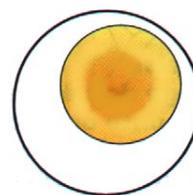
Œuf frais



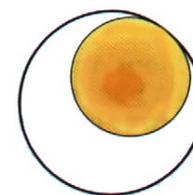
Œuf vieux



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.

Caractéristiques et classement des œufs

On distingue deux catégories d'œufs :

- **Catégorie A** ou œufs frais
- **Catégorie B** (œufs ne présentant plus les caractéristiques des œufs de catégorie A, livrés exclusivement à l'industrie alimentaire et non alimentaire).
Les œufs de catégorie A ne sont ni lavés, ni nettoyés, ni avant ni après le classement.

Seuls les œufs de catégorie A sont destinés aux consommateurs. Ils sont classés selon les catégories de poids suivantes :

La mention « extra » ou « extra frais » peut être utilisée comme une indication supplémentaire de qualité sur les emballages d'œufs de **catégorie A jusqu'au neuvième jour après la ponte des œufs**.

Lorsque ces mentions sont utilisées, la date de ponte et la date limite de neuf jours sont apposées sur l'emballage.

- **XL** : pour les très gros œufs d'un poids supérieur ou égal à 73 g.
- **L** : pour les gros œufs d'un poids supérieur ou égal à 63 g et inférieur à 73 g.
- **M** : pour les œufs moyens d'un poids supérieur ou égal à 53 g et inférieur à 63 g.
- **S** : pour les petits œufs dont le poids est inférieur à 53 g.

Conservation de l'étiquetage :

Il est important de conserver les étiquettes de tous vos emballages des œufs. Cette étiquette est facilement détachable sur les canadiennes d'œufs et les ovoproduits.

Exemple d'une de ces étiquettes :

Numéro du centre d'emballage
Lieu où les œufs sont collectés et emballés.

Nom, adresse et référence de l'entreprise
Lieu où sont pondus les œufs.

Nombre d'œufs emballés

DLUO
date limite d'utilisation optimale. Après cette date la qualité de l'œuf n'est plus garantie. Si cette date n'apparaît pas, il faut compter 28 jours maximum après la date de ponte.

Le code de l'élevage
Il existe 3 codes différents :
Code 1 : les œufs de poules élevées en plein air.
Code 2 : les œufs de poules élevées au sol.
Code 3 : les œufs de poules élevées en cage.

Catégorie (qualité)
Il existe 2 catégories différentes :
1. **Catégorie A** : œufs extra frais et œufs frais.
2. **catégorie B** : œufs destinés aux entreprises industrielles

Calibre (poids) :
Il existe 4 calibrages des œufs :
1. petit (S) : moins de 53 g.
2. Moyen (M) : de 53 à 63 g.
3. Gros (L) : de 63 à 73 g.
4. Très gros (XL) : plus de 73 g.

La date de ponte.
Jour où l'œuf a été pondu.

Label content:
Règlements CEE N°1907/90
Règlement CE N°2295/2003
CONTRÔLE DE QUALITÉ
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
Ets MAHEU-DUTERTRE
35120 CHERRUEIX
FR-35-078-06
Œufs de poules élevées en cage
code 3 sur l'œuf
Nombre 360
Catégorie A
Calibre MOYEN M 53-63g
06 MAI 2005
A consommer de préférence avant le
A conserver : au réfrigérateur après achat

Étiquetage des œufs en Europe



Le premier chiffre désigne le mode d'élevage :

- 0** pour les œufs issus de l'agriculture biologique ;
- 1** pour les œufs issus de poules élevées en plein air ;
- 2** pour les œufs issus de poules élevées au sol ;
- 3** pour les œufs issus de poules élevées en cage, ou élevage en batterie.

Les 2 lettres suivantes correspondent au code du pays :

- FR** pour la France ;
- BE** pour la Belgique ;
- CH** pour la Suisse ;
- etc.

Les derniers caractères identifient le numéro du producteur (et donc le lieu) et éventuellement le numéro du pondoir en plus.

Le code n'est pas obligatoire quand on achète les œufs directement sur le lieu de production.



Comment casser des œufs ?

Pour la manipulation, il faut bien veiller à se laver les mains après la manipulation des œufs, car la coquille « possède » de nombreux germes.

Ne surtout pas utiliser des œufs fêlés car les germes auront pu pénétrer dans l'œuf.

Ne surtout pas nettoyer l'œuf (brossage ou passage à l'eau) car cela élimine la fine pellicule qui entoure la coquille et qui lui permet justement d'être protégée...

Ne pas casser les œufs sur le récipient qui est utilisé pour la préparation en cours ou directement sur le poste de travail. Utiliser du papier à usage unique.

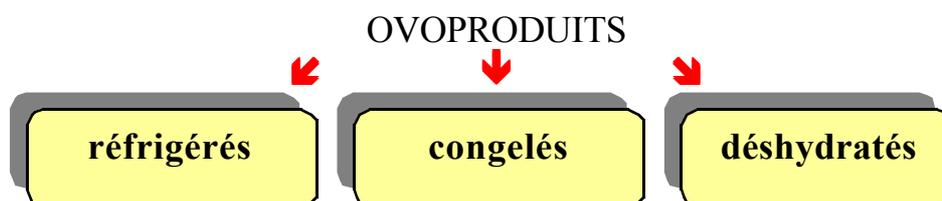


LES OVOPRODUITS

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.