

1. Définition

Définition du produit Œufs de poule en coquille selon l'art. 88 de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108) et l'art. 4, let. a) de l'ordonnance sur l'hygiène (RS 817.024.1) une denrée alimentaire prête à la consommation (à l'état naturel).

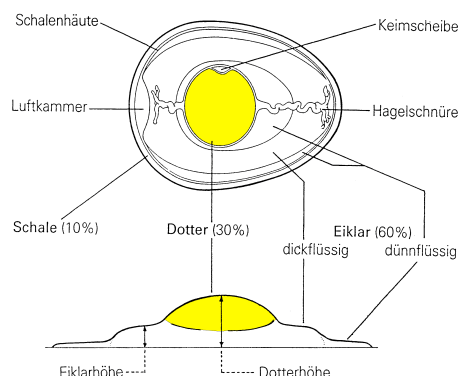


Figure : Structure de l'œuf (source : Aviforum, Zollikofen)

2. Spécifications de qualité

2.1 Qualité, stockage selon la législation sur les denrées alimentaires

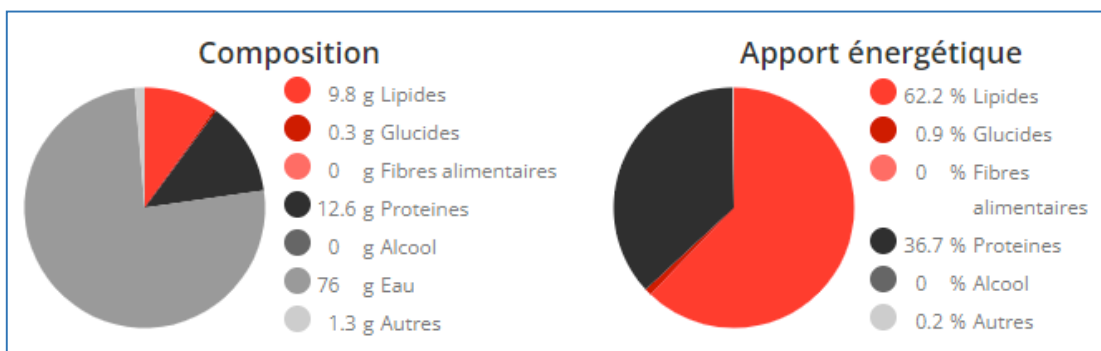
- Qualité : art. 88 et suivants de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108).
- Étiquetage : art. 92 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108)
- Entreposage : conformément à l'art. 54 de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg) (RS 817.024.1)
- Concentration maximale, Ordonnance du DFI sur les teneurs maximales pour les contaminants (OTM, RS 817.022.15), Ordonnance du DFI sur les résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées alimentaires d'origine animale (ORLth, RS 817.022.13), Ordonnance du DFI sur les teneurs maximales pour les résidus de pesticides dans ou sur les produits d'origine végétale et animale (ORPV, RS 817.021.23)
- Valeurs limites et valeurs de tolérance pour les microorganismes selon l'ordonnance fédérale sur l'hygiène (RS 817.051).

2.2 Autres exigences de qualité

- Prescriptions de qualité EiCO (V-13-013, V-13-005+7)
- Prescriptions de qualité correspondantes au cahier de charge IP Suisse

2.3 Spécification des principaux nutriments et composants

Grafique : valeurs nutritives et composants moyens du contenu de l'œuf (les teneurs de l'œuf entier varient en fonction du rapport entre le blanc et le jaune d'œuf) ; source : [Recherche - The Swiss Food Composition Database \(naehrwertdaten.ch\)](https://www.naehrwertdaten.ch)



Valeur énergétique		
Énergie, calories	140	kcal
Énergie, joules	583	kJ

3. Durée de conservation

Art. 92, paragraphe 4 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108): La date de durabilité minimale selon l'art. 13, al. 1, OIDA doit être fixée à 28 jours au maximum après la ponte

4. Le génie génétique

Non modifié par génie génétique

5. Potentiel allergène

Contient des œufs

6. Autres spécifications

Les autres spécifications sont spécifiques à l'article et sont donc définies par les directives spécifiques ci-dessous, selon l'article:

6.1 Origine

- Pays: Suisse
- Région: Genève Région - Terre Avenir (GRTA)

6.2 Selon le mode d'élevage des poules pondeuses

- Œufs de poules élevées en plein air (SRPA)
- Œufs de production sous label : IP Suisse

6.3 Alimentation des poules pondeuses

- Ordonnance sur la production et la mise en circulation des aliments pour animaux (916.307)
- Directives EiCO
- Cahier de charge du label IP Suisse

6.4 Marquage et datation

- En ce qui concerne le marquage des œufs et des emballages, les règles suivantes s'appliquent :
- Art. 36-39 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) (RS 817.02)
 - Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires / ODAIU (RS 817.022.16)
 - Ordonnance sur les œufs (RS 916.371.1)

6.5 Traçabilité

- Provenance de l'exploitation de ponte selon le code du producteur imprimé sur la coquille