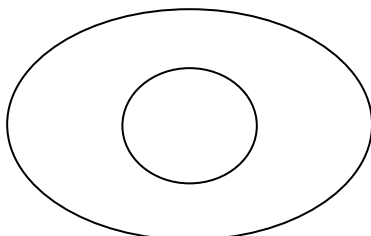


# LES ŒUFS

## 1 COMPOSITION ET DEFINITION

L'œuf est un corps organique qui se forme chez la femelle de plusieurs races d'animaux.

**La dénomination œuf est réservée à l'œuf de poule.** Tout autre œuf doit avoir la dénomination de l'animal par exemple : œuf de caille, œuf d'autruche etc.



### Composition d'un œuf de 60g

- La coquille : 10 % du poids de l'œuf soit 6g..
- Le jaune ou vitellus : 30 % du poids de l'œuf soit 18g.
- Le blanc ou l'albumen : 60 % du poids de l'œuf soit 36g.

**1 litre (ou 1 kg d'œuf) correspond à 20 œufs entiers, ou 34 blancs ou 50 jaunes.**

Valeur nutritionnelle moyenne soit environ 350 Kilojoules

1 œuf contient :

- De l'eau à 75 %
- Des lipides à 12 %
- Des protides à 13 %
- Des glucides (très peu)
- Des sels minéraux à 0.3 %
- Des vitamines B1, B2, A et D

Cet aliment est intéressant pour son apport énergétique, la valeur de ses protéines et son faible coût.

## 3 LES CLASSES DE QUALITES

### La classe A

La classe A correspond aux œufs **extra frais ou frais**. Ils ne sont ni lavés, ni stabilisés. Ils n'ont subi aucun procédé de conservation.

L'appellation **extra frais** est réservée **aux œufs datant de moins de 9 jours** (date de ponte) au delà ils prennent l'appellation « **œufs frais** ».

### La classe B

Ce sont des œufs de 2<sup>ème</sup> qualité ou œufs conservés. Ils sont remplacés par les ovo-produits (œufs vendus hors de leur coquille). Ils sont utilisés en biscuiterie.



## La classe C

Œufs réservés à l'industrie agro-alimentaire pour la réalisation des ovo-produits pasteurisés.

### 4 CLASSEMENT PAR POIDS ET CALIBRES

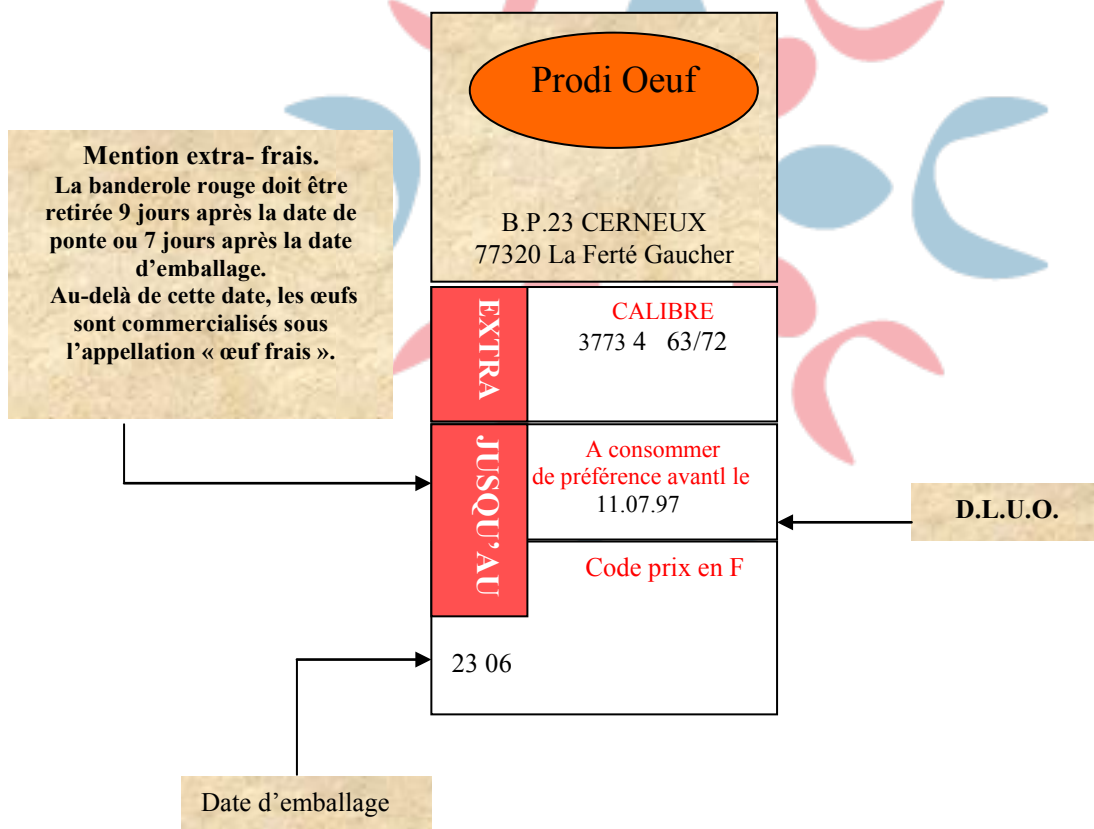
CALIBRES	POIDS
<b>XL</b> : très gros	73g au moins
<b>L</b> : gros	63g à 72g
<b>M</b> : moyen	53g à 62g
<b>S</b> : petit	moins de 53g

Cette mention est obligatoire sur les emballages

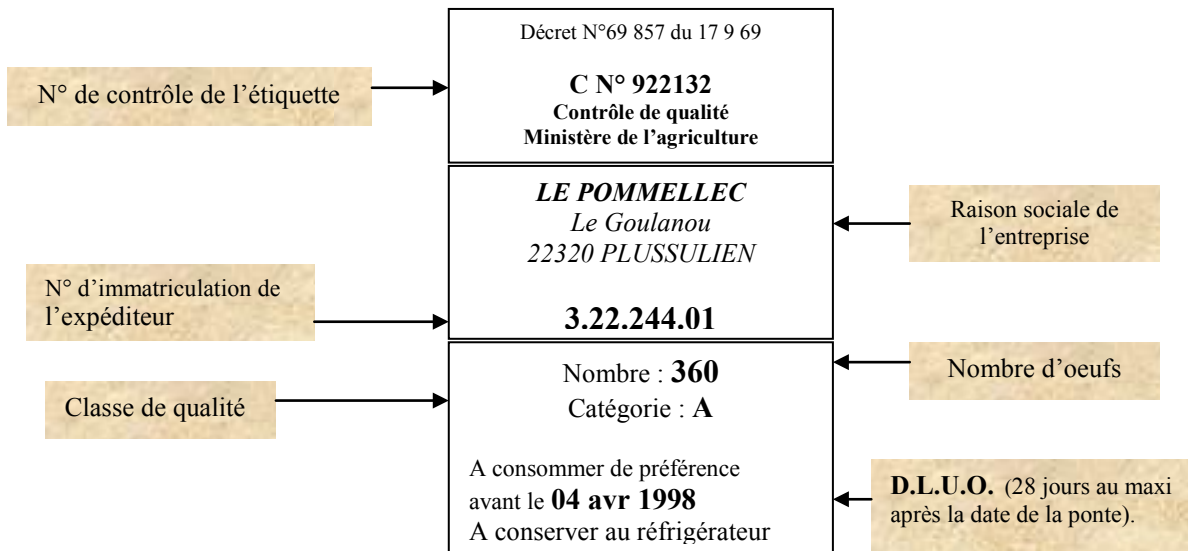
Classe M : utilisée en cuisine

### 5 ETIQUETAGE

#### Etiquette d'une petite boîte



## Etiquetage d'une canadienne



## 6 LA FRAICHEUR DES ŒUFS

Voir Dessins P 28

## 7 RECOMMANDATIONS

- 1 Plus l'œuf vieillit plus les chalazes s'affaiblissent.
- 2 Vérifier fréquemment la température du stockage +6 °C à +8 °C
- 3 Limiter les stocks et assurer la rotation
- 4 Se laver les mains avant et après chaque manipulation
- 5 Veiller à la propreté du matériel inoxydable
- 6 Casser les œufs au dernier moment
- 7 Eviter de réserver les blancs d'œufs (à remplacer par les ovo-produits)
- 8 Ne pas clarifier avec la main
- 9 Passer au chinois les préparations à base d'œufs.