

Comment déchiffrer les codes sur l'emballage

La réglementation concernant l'étiquetage des œufs est très stricte.

Ils sont classés selon leur poids :

- XL ou "très gros" : poids >73g
- L ou "gros" : poids compris entre 63 et 73g
- M ou "moyen" : poids compris entre 53 et 63g
- S ou "petit" : poids <53g

Ou selon des critères de qualités :

Les œufs vendus dans le commerce sont des œufs de classe A. S'ils ne répondent pas à ces exigences, ils sont de classe B et sont destinés à l'industrie alimentaire.

Sur l'emballage vous pouvez trouver la mention 'frais' ou 'extra frais': il s'agit d'œuf qui ont été pondus moins de 9 jours et emballés maximum 7 jours avant l'achat.

L'œuf ou l'emballage comporte un code obligatoire :

- > Le **premier** correspond au mode d'élevage des poules : 0= œuf bio, 1= élevage en plein air, 2= élevage au sol, 3= élevage en cage aménagée
- > Le **deuxième** indique le pays d'origine : BE = Belgique, NL: Pays-bas, ...
- > Le **troisième** est le numéro d'enregistrement du producteur.



Ces différentes informations permettent d'assurer la traçabilité des œufs.

Comment contrôler la fraîcheur d'un œuf ?

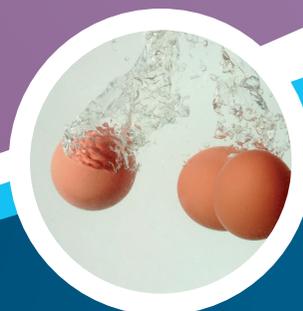
Voici quelques astuces qui vous permettront de vérifier sa fraîcheur :

Placez un œuf dans un bol rempli d'eau salée : s'il tombe au fond du bol, c'est qu'il est frais. Plus l'œuf est vieux, plus il va flotter à la surface.

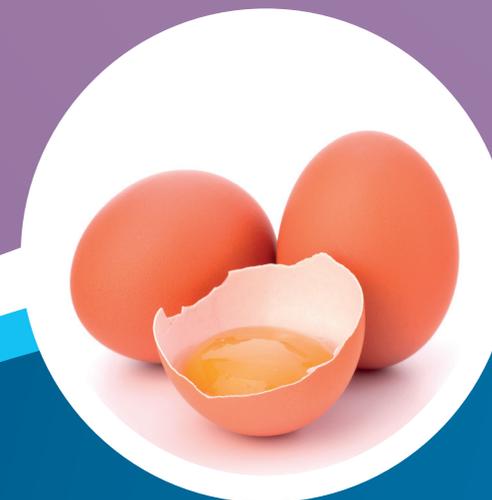
Le blanc de l'œuf peut également vous renseigner sur la fraîcheur. Si l'œuf est frais, le blanc est ferme. Secouez doucement l'œuf près de votre oreille : vous n'entendez quasiment rien.

Faites la même chose avec un œuf moins frais et vous entendrez son contenu bouger.

Sources: www.AFSCA.be - www.APAQ.be



Service Hygiène et Sécurité
des Denrées Alimentaires



LES OEUFS



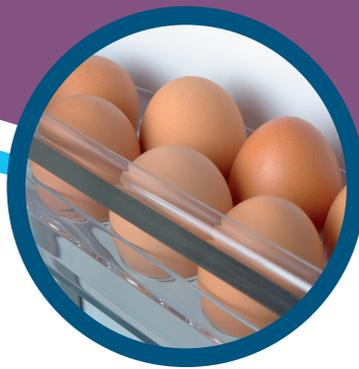
HAINAUT ANALYSES

Service Hygiène et Sécurité des Denrées Alimentaires

55, Boulevard Saintelette 7000 MONS

Tel: 065/40.36.76

Site internet : ha.hainaut.be



Les œufs fournissent des éléments nutritifs essentiels pour une alimentation saine.

Comme pour tout autre aliment, il est important de les manipuler et de les préparer avec soin.

En effet, consommé cru, les œufs peuvent présenter un risque: ils peuvent, par exemple, être contaminés par des Salmonella dont l'ingestion peut représenter un risque pour la santé.

Par conséquent, des mesures d'hygiène doivent être prises :

Lors de l'achat :

- Choisissez uniquement des œufs dont la coquille est propre et non fêlée.
- N'utilisez pas un œuf dont le contenu a fui de la coquille ou un œuf collé au carton.
- Vérifiez la date de péremption indiquée sur l'emballage.

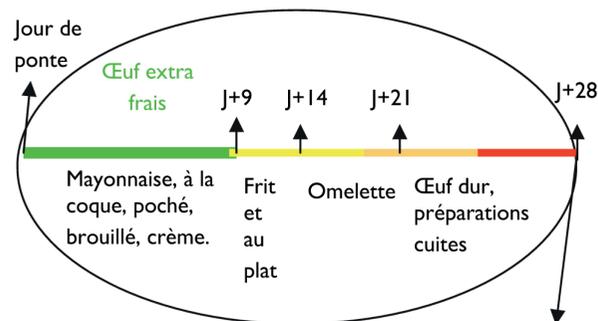
Lors de la conservation :

L'œuf a une très bonne durée de conservation. Il reste consommable pendant 28 jours après la ponte.

Néanmoins, il faut veiller à le conserver au frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Le mieux est de le conserver au réfrigérateur entre 4 et 6°C dans l'emballage d'origine.

Les préparations contenant des œufs crus (exemples : la mayonnaise, le tiramisu, la mousse au chocolat, etc.) sont à consommer le plus rapidement possible (idéalement dans les 48h). Ces préparations seront conservées au réfrigérateur. On veillera à utiliser les œufs les plus frais possibles pour l'élaboration de ces produits.



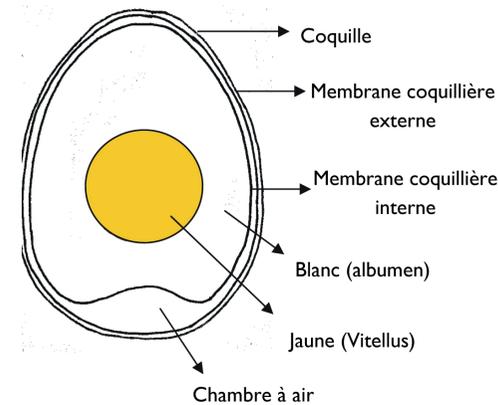
Qualité de l'œuf non garantie

Précautions :

Les odeurs peuvent pénétrer dans l'œuf dont la coquille est poreuse ⇒ Évitez de les conserver à proximité d'aliments qui dégagent une forte odeur.

Savez-vous que les œufs propres se conservent plus longtemps que les œufs encore couverts de saleté ?

En effet, la coquille de l'œuf est poreuse et peut laisser passer des bactéries ⇒ Nettoyez les délicatement à l'aide d'un chiffon sec.



Lorsque vous utilisez des œufs, éliminez dès que possible les écailles de votre table de travail et jetez les immédiatement à la poubelle. Vous évitez ainsi la contamination d'autres denrées alimentaires par les bactéries pouvant être présentes sur les coquilles des œufs.