

PROGRES BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISE

Edition : 04/99
Révision : 13 04/09
Réf : F.T. 14
Page : 1/1

Description générale du produit

Ingrédients : 100% de blanc d'œuf.

Reconstitution : Progrès s'utilise comme du blanc d'œuf frais. Il est conseillé de bien agiter avant usage. 1 kg de Progrès équivaut à 32 blancs d'œuf.

Application : Progrès est idéal pour la fabrication de mousses au chocolat, meringues, macarons...

Analyses	Aspect	Valeur
Physiques	Couleur Aspect	Jaune Liquide
Chimiques	PH Extrait sec (%)	9.1 ± 0.4 11 à 13.5
Bactériologiques (1) Critère d'hygiène, (2) Critère de sécurité selon le règlement européen 2073/2005	Germes mésophiles aérobies à 30°C /g Entérobactéries (1) /g Salmonelles (2) /25g Levures /g Moisissures /g	≤ 500 (Tolérance ≤ 10 000) ≤ 10 absence ≤100 ≤100
Valeurs nutritionnelles (valeurs bibliographiques)	Pour 100g de produit KCal KJ Lipides (%) Protides (%)	50 209 Trace 10,2

Réglementation

Ovoproduit :

- Obtenu à partir d'œufs de poule originaires de l'UE (notamment France, Espagne et Italie).
- Conforme aux règlements communautaires 178/2002, 852/2004, 853/2004, 598/2008 et 589/2008.
- Allergisant par la présence des œufs.

Conditions de conservation et conditionnements

Bouteilles et Bag In Box : Stocker à une température comprise entre 0 et 25°C. Après ouverture conserver entre 0 et +4°C durant 24 à 48 H.

Containers : Stocker à une température comprise entre 0 et +4°C. Après ouverture conserver entre 0 et +4°C durant 2 semaines sous condition de désinfection de la vanne de soutirage. N'ouvrir le bouchon servant au remplissage qu'à la fin du soutirage.

Type de conditionnement	BOUTEILLES	SYSTEME BAG IN BOX			SYSTEME BAG IN BOX
		Bouteilles plastique	Outre plastique		
➤ Emballage primaire	Carton		Carton		Conteneur
➤ Sur-emballage					
Quantité nette / unité	1kg	5kg	10kg	20kg	1 000kg
Quantité nette / Colis	6 x 1kg	5kg	10kg	20kg	1 000kg
Poids net / palette	756kg	875kg	960kg	900kg	1 000kg
DLC	6 mois	6 mois	6 mois	6 mois	3 mois