

BELVEDERE JAUNE D'ŒUF LIQUIDE SALE PASTEURISE

Edition : 04/99
Révision : 10 04/09
Réf : F.T. 16
Page : 1/1

Description générale du produit

Ingrédients : 89% de jaune d'œuf et 11% de sel.

Application : ce produit est recommandé pour la préparation de sauces, de mayonnaises, de plats cuisinés, de charcuterie, etc....

Analyses	Aspect	Valeur
Physiques	Couleur Belvédère Aspect	Jaune à orange Liquide visqueux
Chimiques	PH Extrait sec réel (%) Sel (%) AW (%)	6.2 +/- 0.3 51.5 +/- 3 11.2 +/- 0.2 0.85 +/- 0.02
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	≤ 5 000 (Tolérance ≤10 000) ≤ 10 absence ≤100 ≤100
Valeurs nutritionnelles (calculé à partir des données bibliographiques)	Pour 100g de produit KCal KJ Lipides (%) Protides (%)	279 1164,4 24,5 13,3

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

Stocker à température ambiante.

Doypack et Bag in Box : Après ouverture conserver entre 0 et +4°C durant 24 à 48 H.

Containers : 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 ➤ Emballage primaire ➤ Sur-emballage	DOYPACK	SYSTEME BAG IN BOX		SYSTEME BAG IN BOX
	Poche aluminium Carton	Outre plastique Carton		Outre plastique Conteneur
Quantité nette / unité	500 g	5kg	20kg	1 000kg
Quantité nette / colis	10 x 500g	5kg	20kg	1 000kg
Poids net / palette	700kg	875kg	900kg	1 000kg
Durée de conservation	1 an	1 an	1 an	6 mois
DLUO garantie à réception	6 mois	6 mois	6 mois	3 mois