

# SAVOYARDE

## ŒUF ENTIER CONCENTRE SALE PASTEURISE

Edition : 04/99  
Révision : 09 04/09  
Réf : F.T. 18  
Page : 1/1

### Description générale du produit

**Ingrédients** : 91% d'œuf entier concentré et 9% de sel.

**Reconstitution** : diluer 550g de savoyarde dans 500ml d'eau pour obtenir 1kg d'œuf entier et 50g de sel.

**Application** : ce produit est recommandé pour la préparation de pommes dauphines, de sauces, de soufflés et de charcuterie.

Analyses	Aspect	Valeur
Physiques	Couleur Aspect	Brune Liquide visqueux
Chimiques	PH Extrait sec (%) Sel (%) AW (%)	7.6 ± 0.5 51.5 ± 1.5 9.2 +/- 0.2 0.86 +/- 0.02
<b>Bactériologiques</b> (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
<b>Valeurs nutritionnelles</b> (calculé à partir des données bibliographiques)	Pour 100g de produit KCal KJ Lipides (%) Protides (%)	260 1087 18,6 20,5

### 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. Après ouverture conserver entre 0 et +4°C durant 24 à 48 H.

Type de conditionnement	DOYPACK	SYSTEME BAG IN BOX	
➤ Emballage primaire ➤ Sur-emballage	Poche aluminium Carton	Outre plastique Carton	
<b>Quantité nette / unité</b>	1kg	5kg	20kg
<b>Quantité nette / colis</b>	10 x 1kg	5kg	20kg
<b>Poids net / palette</b>	840kg	875kg	900kg
<b>Durée de conservation</b>	1 an	1 an	1 an
<b>DLUO garantie à réception</b>	6 mois	6 mois	6 mois