

JAUNE D'ŒUF EN POUDRE PASTEURISÉ STANDARD

Edition : 04/99
Révision : 12 10/09
Réf : F.T 01
Page : 1/1

Description générale du produit

Ingrédients : 100% de jaune d'œuf.

Reconstitution : pour obtenir 1 kg de jaune d'œuf liquide, diluer 450g de poudre avec 550ml d'eau puis mélanger avec soin.

Application : ce produit est recommandé pour la préparation de mayonnaise, de sauces, d'entremets, de crèmes ...

Analyses	Aspect	Valeur
Physiques	Couleur Aspect	Jaune Poudre
Chimiques	PH Humidité (%)	7 +/- 1 ≤ 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	≤ 10 000 ≤ 10 absence
Valeurs nutritionnelles (valeurs bibliographiques)	Pour 100g de produit KCal KJ Lipides (%) Protides (%)	692 2892,6 60,8 32,9

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.
- Sans traitement ionisant.

Conditions de conservation et conditionnements

Stocker dans un local sec et ventilé à une température comprise entre 15 et 25°C. Après ouverture bien refermer le sac en prenant soin de chasser l'air et conserver entre 15 et 25°C.

Type de conditionnement		
➤ Emballage primaire	Boîtes plastiques	Sac en polyéthylène
➤ Sur-emballage	Carton	Carton
Quantité nette / unité	1kg	25 kg
Quantité nette / colis	6 x 1kg	25 kg
Poids net / palette	288kg	600kg
Durée de conservation	2 ans	2 ans
DLUO garantie à réception	8 mois	8 mois