



BLANC D'ŒUF EN POUDRE PASTEURISÉ SPECIAL PATISSIER

Edition : 11/98
Révision : 09 04/09
Réf : F.T. 04
Page : 1/1

Description générale du produit

Ingrédients : 100% de blanc d'œuf.

Reconstitution : pour obtenir 1 kg de blanc d'œuf liquide, diluer 125g de poudre avec 875 ml d'eau puis mélanger avec soin.

Pour reconstituer un blanc d'œuf, diluer 1 cuiller à café rase de poudre dans 35 ml d'eau.

Application : ce produit est recommandé pour la pâtisserie, mousse au chocolat, meringues, Macarons, etc.

Analyses	Aspect	Valeur
Physiques	Couleur Aspect	Blanc à blanc crème Poudre
Chimiques	PH Humidité (%)	7 +/- 1 ≤ 8
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 (%)	388 1622 Trace 79,1

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 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	Sac en polyéthylène	Sac papier avec film intérieur en PEHD
➤ Suremballage	Carton	/
Quantité nette / unité	25 kg	25 kg
Quantité nette / colis	25 kg	25 kg
Poids net / palette	600kg	600 kg – 750kg
Durée de conservation	2 ans	2 ans
DLUO garantie à réception	8 mois	8 mois
Quantité nette / unité	1 kg	Pot plastique alimentaire 2 ans