

Pour plus d'informations sur nos éleveurs, retrouvez-les sur www.fiersdecooperer.fr

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination légale de vente : Blanc d'œuf pasteurisé.

Description du produit :

Blanc d'œuf pasteurisé sans conservateur et sans colorant conditionné dans une bouteille transparente et compactable.

Equivalent à 33 œufs au kg.

Elaboré à partir d'œufs frais : les œufs utilisés ont été pondus 28 jours au maximum avant la fabrication.

Liste des ingrédients :

Blanc d'œuf, stabilisants : E412, E415.



Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :

Contient :	Œuf	Traces éventuelles de :	/
-------------------	-----	--------------------------------	---

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Jaune pâle translucide	Caractéristique du blanc d'œuf, absence d'odeur étrangère	Caractéristique du blanc d'œuf	Liquide visqueux homogène

DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul (CIQUAL)

	Pour 100g
Energie	197 kJ / 47 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	<0,1 g
Glucides	0,8 g
dont sucres	0,8 g
Protéines	11 g
Sel	0,38 g

DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

DLC : 39 jours.

Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

Entérobactérie	< 10 ufc / g	Salmonella	Absence / 25 g
-----------------------	--------------	-------------------	----------------

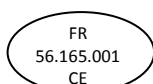
Critères internes :

FAM 30°C	< 10 000 ufc / g
-----------------	------------------

Caractéristiques physico-chimiques :

Matières sèches	>10,5 %	pH	9,2 +/- 0,5	Densité	< 500g/L
------------------------	---------	-----------	-------------	----------------	----------

Agrément sanitaire :



GARANTIES

OGM : Ce produit n'est pas assujéti à l'obligation d'étiquetage indiquant la présence d'OGM selon les dispositions des Règlements 1829-1830/2003/CE.

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Contaminants : Pesticides (Règlement UE 396/2005 et ses modifications), Résidus médicamenteux (Règlement UE 37/2010 et ses modifications), Autres contaminants (dont Dioxines et PCB) selon le Règlement UE 1881/2006 et ses modifications.

CONSEILS D'UTILISATION

Conditions de conservation :

Avant ouverture : A conserver entre 0 °C et + 4 °C.

Après ouverture : A conserver entre 0 °C et + 4°C et à utiliser dans les 72 heures

Modes d'utilisation :

Agiter avant emploi.

S'utilise dans l'élaboration des recettes à base de blanc d'œuf : blanc en neige, meringue, mousse,...

Equivalent à 33 blancs d'œufs au kilo.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Code article	Nb bouteille / colis	Poids net bouteille	Poids brut par bouteille	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids brut par colis	Poids net palette	Dimensions bouteille (mm)	Dimensions colis (mm)
804	6	1 kg	1,04 kg	3 21520 000966 2	3 21520 100446 8	6,2 kg	720kg	L 98 x l 78 x H 200 mm	L 294 x l 156 x H 200 mm
807	4	2 kg	2,05kg	3 21520 000437 7	3 21520 100449 9	8,3 kg	800kg	L 117 x l 96 x H 269 mm	L 234 x l 192 x H 269 mm
813	1	5 kg	5,1 kg	3 21520 000309 7	3 21520 100457 4	5.1 kg	800kg	L 154 x l 146 x H 343 mm	/

Bouteille blanc 1kg

Nbre colis / couche :	20	Hauteur palette :	1,20 m
Nbre couche / palette :	6	Type de palette :	Europe
Nbre colis / palette :	120		

Bouteille blanc 2kg

Nbre colis / couche :	20	Hauteur palette :	1,40 m
Nbre couche / palette :	5	Type de palette :	Europe
Nbre colis / palette :	100		

Bouteille blanc 5kg

Nbre colis / couche :	40	Hauteur palette :	1,40 m
Nbre couche / palette :	4	Type de palette :	Europe
Nbre colis / palette :	160		

EMBALLAGE

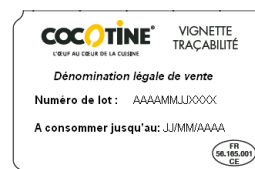
Type : Bouteille transparente en PET.

Les bouteilles de 1kg et 2kg sont regroupées respectivement en pack de 6 et 4 bouteilles par un suremballage en film transparent rétractable.

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

Vignette traçabilité

Les informations à nous transmettre en cas de recherche de traçabilité sont la dénomination du produit, le lot et DLC figurant sur la vignette de traçabilité.



BON POUR ACCORD DU CLIENT	
SOCIÉTÉ :	SANS RETOUR ECRIT DE VOTRE PART DANS UN DELAI DE 15 JOURS APRES ENVOI DE LA FICHE TECHNIQUE, NOUS CONSIDERERONS QUE VOUS ACCEPTEZ LES DONNEES DE CETTE FICHE TECHNIQUE.
NOM DU SIGNATAIRE :	
DATE :	
SIGNATURE :	