t

Blanc d’œufs séchés

|  |
| --- |
| 1. PRODUIT
 |
| DENOMINATION LEGALE | **Blanc d’œufs**  |
| DESCRIPTION | Le blanc d’œuf est sélectionné pour son pouvoir foisonnant, il monte en neige et tient mieux que les blancs d’œufs frais. |
| POIDS NET | **250 g****500 g** |
| DDM | 16 mois |
| CONDITIONS DE STOCKAGE | A conserver à l’abri de l’humidité et de la chaleur en emballage fermé |
| CODE PRODUIT | 2657 (250 g)7683 (500 g) |
| PAYS DE TRANSFORMATION | France |
| CERTIFICATION  | /  |



|  |
| --- |
| DECLARATION D’INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011) |
| Blanc d’œuf pasteurisé, stabilisant : Gomme de xanthane (E415), agent foisonnant : Citrate de triéthyle (E1505), acidifiant : acide citrique (E330) |

|  |
| --- |
| 1. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES
 |
| COULEUR | blanc |
| ASPECT | poudre |
| ODEUR | / |
| GOUT | / |

|  |
| --- |
| 1. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES
 |
| CONTRÔLE | **VALEUR CIBLE** | **TOLERANCE** |
| HUMIDITE  | <11% |  |
| pH | 6 à 8  |  |

|  |
| --- |
| 1. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)
 |
| VALEUR ENERGETIQUE  | **1447 kJ / 341 Kcal** |
| MATIERES GRASSES* Dont acides gras saturés
 | **1g****0,72 g** |
| GLUCIDES* Dont sucres
 | **2 g****0,6 g** |
| PROTEINES | **78,6 g** |
| SEL | **4,15 g**  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. CONDITIONNEMENT
 |  |
|  | **UVC : pot 200g** | **UVC : pot 500g** |
| EAN 13/14 | **3663327003528** | **2100000591954** |
| POIDS NET | 0,200 kg | 0,500 kg |
| POIDS BRUT |  | 0,550 kg |
| DIMENSIONS (L x l x h) |  |  |
| NOMBRE D’UV/COLIS |  |  |
| POIDS NET DU COLIS |  |  |
| POIDS BRUT DU COLIS |  |  |
| TAILLE DU COLIS |  |  |
| PALETTISATION  |
| POIDS NET DE LA PALETTE |  | 144 kg |
| POIDS BRUT DU PALETTE |  | 185 kg |
| TYPE DE PALETTE | EUROP 80\*120 | EUROP 80\*120 |
| NOMBRE DE COLIS / COUCHE |  | 6 |
| NOMBRE DE COUCHE / PALETTE |  | 4 |
| NOMBRE DE COLIS / PALETTE |  | 24 |

|  |
| --- |
| 1. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES
 |
| GERMES | **CRITERES** |
| GERMES AEROBIES MESOPHILESCOLIFORMES TOTAUX | <10000/g<100/g |
| SALMONELLESLEVURES | Absence/25g<100/g |

|  |
| --- |
| 1. ALLERGENES\*
 |
| PRODUITS ET INGREDIENTS | **ABSENCE** | **PRESENCE** | **INGREDIENT****CONCERNE** |
| CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN | X |  |  |
| CRUSTACES ET DERIVES | X |  |  |
| MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES | X |  |  |
| POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON | X |  |  |
| ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D’OEUFS |  | X |  |
| ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D’ARACHIDE | X |  |  |
| LAIT ET PRODUITS LAITIERS | X |  |  |
| SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA | X |  |  |
| FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES | X |  |  |
| GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME | X |  |  |
| MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE | X |  |  |
| LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE | X |  |  |
| CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI | X |  |  |
| ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2) | X |  |  |

**\*Présence d’allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).**

|  |
| --- |
| 1. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION
 |
| * STATUT OGM

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003. |
| * TRAITEMENT PAR IONISATION

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE. |
| * PESTICIDES

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006. |
| * METAUX LOURDS

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006. |
| * RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES

Non applicable. |
| * EMBALLAGES
 |

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu’à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.