



JAUNE D'ŒUF POUDRE

2020

Ovoproduits ●



DESCRIPTION

Jaune d'œuf déshydraté principalement utilisé dans des les produits de boulangerie, pâtisserie, plats cuisinés et industries diverses.

Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.



DONNÉES ORGANOLEPTIQUES

- **ASPECT** : Poudre
- **COULEUR** : Jaune
- **FLAVEUR** : Caractéristique du jaune d'œuf



COMPOSITION - APPLICATION

1. COMPOSITION :

Jaune d'**œuf** de poule

Additif de transfert : Anti-mottant E341 (1%)

2. PRECONISATION DE DÉCLARATION SELON LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR :

Jaune d'**œuf** de poule.

3. PRECONISATIONS D'UTILISATION :

A adapter selon usage en réhydratation.

1 Kg de jaune d'œuf liquide = 550 - 570 g d'eau et 430 - 450 g de poudre.

1 Kg de jaune d'œuf poudre = 115 jaunes d'œufs environ.

4. ALLERGENES :

Allergènes principaux (selon annexe II du règlement 1169/2011)	Présence intentionnelle (Formule)	Présence non intentionnelle (Ligne et/ou site)	Risque agricole (Méthode de culture)
Céréales contenant du gluten et dérivés (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides de ceux-ci)	-	-	-
Crustacés et dérivés	-	-	-
Œufs et dérivés	Oui	-	-
Poissons et dérivés	-	-	-
Arachides et dérivés	-	-	-
Soja et dérivés	-	-	-
Lait et dérivés (y compris lactose)	-	-	-
Fruits à coque et dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de macadam et noix de Queensland)	-	-	-
Céleri et dérivés	-	-	-
Moutarde et dérivés	-	-	-
Sésame et dérivés	-	-	-
Sulfites (E220 -228) et dioxyde de soufre [≥ 10 ppm SO ₂]	-	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-	-
Mollusques et produits à base de mollusque	-	-	-

Les indications mentionnées ci-dessus se basent sur l'état actuel de nos connaissances et ne peuvent être assurées que dans le cadre des informations présentes.



VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (g/100g)

Energie : 2948 KJ / 705 Kcal
Matières grasses : 60.8
dont acides gras saturés : 20.3
Glucides : 3.6
dont sucres : 3.6
Fibres : 0
Protéines : 32.9
Sel (Na x 2.54) : 0.4



SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Flore totale : 10 000 / g maxi
Enterobactéries : 10 / g maxi
Salmonelles : Abs / 25 g
Staph. aureus : Abs / g



SPÉCIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité : 5 % maxi
Minéraux (cendres) : 3,5 % environ
pH : 5,5 à 8.0



DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Ionisation : Non
OGM : Non
Origine : Fabrication en Europe
Peut convenir à une alimentation Halal : Oui
Peut convenir à une alimentation Végétarienne¹ : Oui
Peut convenir à une alimentation Végétalienne : Non
¹ : ovo-lacto-végétarien



CONSERVATION

DDM : 12 mois.
Conditions de conservation : Dans un endroit frais et sec à l'abri de l'air, de la lumière et de l'humidité. Bien refermer après utilisation.



CONDITIONNEMENT

Sac polyéthylène encartonné de 25 Kg.
 Carton de 10 sachets de 1 Kg.

Date de révision : 21.05.2021 / Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation. La validation finale de nos formules incorporées dans le produit fini, ainsi que les tests de vieillissements, demeurent de la responsabilité de nos clients.