

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.

POULE AU SOL "Mieux-être animal" : la lumière naturelle, un jardin d'hiver et l'absence de cage favorisent le comportement naturel de la poule.

Œufs de France : Ce logo garantit que les ovoproduits sont transformés en France et sont élaborés à partir d'œufs de poules pondus sur le territoire national par des poules nées et élevées en France.

En apposant ce logo, PEP s'engage à assurer la traçabilité de cette origine.



Liste des ingrédients :

Blanc d'œuf (issu de poules élevées au sol), 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 : 50 jours

DLC minimum garantie départ usine : 31 jours

Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

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

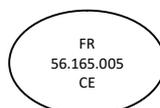
Critères internes :

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 par colis	Poids net bouteille	Volume 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)
865	6	1 kg	960 ml	1,04 kg	3599010072437	3599010072444	6,2 kg	720 kg	L 98 x l 78 x H 200 mm	L 294 x l 156 x H 200 mm

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

EMBALLAGE

Type : Bouteille transparente en PET.

Les bouteilles de 1kg sont regroupées en pack de 6 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	<p align="center">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.</p>
SOCIETE : NOM DU SIGNATAIRE: DATE : SIGNATURE :	