

BLANC D'ŒUF LIQUIDE PATISSIER

Bouteilles de 1 kg et 2 kg

DESCRIPTION

Le blanc d'œuf pâtissier est fabriqué à partir d'œufs de haute qualité.

Un procédé thermique spécifiquement développé permet une conservation du produit de 50 jours et assure des propriétés moussantes supérieures au blanc cru. Il est conditionné en bouteille plastique à poignée.

Son bouchon à vis lui assure une facilité d'ouverture et de fermeture.

DECLARATION D'INGREDIENTS

Blanc d'œuf, sans conservateur, sans colorant (conformément à la législation)

Stabilisants : E412, E415.

Equivalent à 33 blancs d'œuf au kilo

DLC ET CONDITIONS DE CONSERVATION

DLC : 50 jours non ouvert entre 0°C et +4°C date de fabrication

ALLERGENES - OGM - IONISATION

(attestation sur demande)

- L'œuf est allergène.

- Le blanc d'œuf liquide pasteurisé est d'origine animale, il n'est pas issu de produits OGM.

- Le produit n'a pas subi de traitement par ionisation.

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (moyenne pour 100 g)

Analyses	Normes
Protéines	10 g
Lipides	0,5 g
Glucides	1 g
Valeur énergétique pour 100 g	49 Kcal / 204 Kj

APPLICATIONS - CONSEILS D'UTILISATION :

- Pour toutes les applications de blanc d'œuf monté en neige :

- biscuiterie, glaces, mousses, meringues, soufflés...

- confiserie (nougats, guimauve, têtes de nègre, macarons, etc...)

et toutes les applications traditionnelles du blanc d'œufs.

Il s'utilise comme du blanc d'œufs frais.

- Agiter avant l'emploi.

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES :

Analyses	Normes
Matières sèches	11,5 ± 0,9 %
pH	9,2 ± 0,5 %
Volume de mousse	> 760 ml
Densité	< 0,131
Teneur en D3 hydroxybutyrique	< 10 mg/kg de matière sèche
Teneur en acide lactique	< 1000 mg/kg de matière sèche
Teneur en acide succinique	< 25 mg/kg de matière sèche
Résidu de coquilles, membrane et autres particules	< 100 mg/kg

Nos produits sont conformes à la législation en vigueur concernant les résidus médicamenteux, les résidus de pesticides, la dioxine et les métaux lourds.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Analyses	Normes	Méthodes de référence
Bactéries aérobies mésophiles	< 10 000 /g	NF V08-051
Entérobactéries	< 10 /g	NF V08-054
Staphylocoques aureus	Absence /g	NF V08-014-03
Salmonelles	Absence / 25 g	NF V08-052

Pour nous contacter : contact@ovoteam.net

OVOTEAM

Tél. 33 (0) 296 320 789 - Fax. 33 (0) 296 321 857
Z.I du Grand Plessis 22 940 PLAINTEL - FRANCE -
www.ovoteam.net

OVIPAC est une marque d'OVOTEAM

OVOTEAM

OVIPAC is a trademark of OVOTEAM



BLANC D'ŒUF LIQUIDE PATISSIER

Bouteilles de 1 kg et 2 kg

FICHE LOGISTIQUE

	1KG	2KG
Code interne UL :	8725	8716
CARACTERISTIQUES UC - bouteille :		
EAN 13 :	3 47424 008725 6	3 47424 008716 4
poids net (kg) :	1	2
poids net à vide (g) :	35	80
hauteur (mm) :	215	244
largeur (mm) :	67	95
longueur (mm) :	96	120
CARACTERISTIQUES DE L'UL - Pack :		
DUN 14 :	1 3 47424 008725 3	1 3 47424 008 716 1
contenu (nombre de bouteille) :	6	6
poids net colis (kg) :	6	12
poids brut du colis (kg) :	6,248	12,48
hauteur (mm)	215	244
largeur (mm)	195	240
longueur (mm)	200	285
CARACTERISTIQUES PALETTE :		
type de palette :	80 x 120	80 x 120
nb d'UL / palette :	88	52
nb de couche / palette :	4	4
nb d'UL / couche :	22	13
nb UC /palette	528	312
poids net de la palette (kg) :	528	624
poids brut de la palette (kg) (1) :	550	649
hauteur (mm) (2):	1110	1110
largeur (mm) :	800	800
longueur (mm) :	1200	1200

(1) : rajouter tare palette (27kg)

(2) : rajouter hauteur support (147mm)

Légende : UC : Unité Consommateur / UL : Unité Logistique

N° D'AGREMENT :

FR 56.165.01 CE

OVOTEAM

Tél. 33 (0) 296 320 789 - Fax. 33 (0) 296 321 857
Z.I du Grand Plessis 22 940 PLAINTEL - FRANCE -
www.ovoteam.net

OVIPAC est une marque d'OVOTEAM

OVOTEAM

OVIPAC is a trademark of OVOTEAM