

	Code produit : 1527	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Réfinfo : 5100206 Code vrac: 5100201	<b>JAUNE D'OEUF boîte de 600 g</b>	Créée le : 29.11.99 Révisée le : 01.12.22 (10) Page 1 / 1

Edité le : 01/12/22

**Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**

**DEFINITION**

Jaune d'œuf poudre pasteurisé.  
Origine : UE

**LISTE DES INGREDIENTS**

Jaune d'œuf (œuf)

**DECLARATION ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : œuf.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect / couleur : poudre de couleur jaune mimosa.  
Odeur / goût : caractéristiques, absence d'odeur ou goût étrangers.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Humidité (4h00 à 70°C sous vide) : 5 % max.  
pH : 5.5 - 7.0

**APPLICATIONS**

Après réhydratation, utiliser dans toutes les applications de recettes traditionnelles : Produits de Boulangerie, biscuiterie, pâtisserie et glaces, pâtes alimentaires, mayonnaises, sauces émulsionnées, plats cuisinés, dorures, entremets, conserverie, charcuterie, alimentation infantile.  
Industries diverses : cosmétologie, extraction.

**RECONSTITUTION**

Pour 1kg : ajouter 430g de poudre à 570g d'eau puis homogénéiser.  
La poudre peut être soit reconstituée avec de l'eau ou tout autre ingrédient liquide, soit mélangée à sec aux autres ingrédients. 1kg de poudre équivaut à environ 115 jaunes d'œuf.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES** (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie : (kJ)	2730
Energie : (kcal)	660
Matières grasses en g	57
Dont acides gras saturés en g	17.6
Glucides en g	3
Dont sucres en g	0.1
Fibres en g	0
Protéines en g	34
Sel (Nax2.5) en g	0.37

Source : tables de composition nutritionnelles des aliments CIQUAL 2020, ANSES

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles < 10 000 /g  
Entérobactéries < 10 /g  
Salmonella spp non détecté /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.  
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 600 g

**Remarque** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.