



BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISE

Bouteilles de 1 kg, 2 kg et 5 kg

DESCRIPTION

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

Un procédé thermique spécifiquement développé permet une conservation du produit de 8 semaines 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'œufs (de poules) ; sans additifs ni conservateurs.

1 kg blanc = 33 œufs (calibre moyen).

APPLICATIONS - MODE D'EMPLOI

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.

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Physico-chimiques

Paramètre	Valeur
Matières sèches	11,5 ± 0,5%

Nutritionnelles

Valeurs moyennes pour 100 g*	
Energie	46 Kcal / 194 Kj
Protéines	10,5g
Glucides	0,9g
Lipides	Traces

* ces valeurs théoriques sont données à titre indicatif.

Microbiologiques

Paramètre	Cible	Méthode de référence
Bactéries aérobies mésophiles	< 10 000 g/g	NF ISO 4833
Entérobactéries	< 10 g/g	ISO 21528-2
Salmonelles	Absence /25 g	Test validé AFNOR (selon ISO 6579)
Listeria monocytogenes	Absence /25 g	Test validé AFNOR (selon ISO11290-1)

Organoleptiques

Aspect	liquide
Couleur	blanc translucide
Texture	liquide
Odeur, saveur	caractéristique du blanc d'œuf

Allergènes - OGM - Ionisation

Allergènes	Oeufs
OGM	Ce produit ne contient aucun ingrédient OGM ou issus d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM
Ionisation	Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

DLC et conditions de conservation

DLC : 8 semaines entre 0 et + 4 °C à partir de la date de fabrication.

A consommer dans les 48 h après ouverture.

Pour nous contacter : contact@ovoteam.net

OVOTEAM

Tél. 33 (0) 296 320 799 - Fax. 33 (0) 296 320 726
Z.I du Grand Plessis 22 940 PLAINTEL - FRANCE
www.ovoteam.net





BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISE

Bouteilles de 1 kg, 2 kg et 5 kg

FICHE LOGISTIQUE

	1KG	2KG	5KG
Code interne UL :	8724	8715	8726
EAN 13 :	3 47424 008724 9	3 47424 008715 7	3 47424 008726 3
DUN 14 :	1 3 47424 008724 6	1 3 47424 008 715 4	1 3 47424 008726 0
CARACTERISTIQUES UC - bouteille :			
poids net (kg) :	1	2	5
poids net à vide (g) :	40	85	160
hauteur (mm) :	175	231	290
largeur (mm) :	85	85	130
longueur (mm) :	99	147	190
CARACTERISTIQUES DE L'UL - Pack :			
contenu (nombre de bouteille) :			
poids net colis (kg) :	6	6	4
poids brut du colis (kg) :	6	12	20
poids du film rétractable (g)	6,3	12,5	20,7
hauteur (mm)	31	35	50
largeur (mm)	175	231	290
longueur (mm)	198	294	260
	255	255	380
CARACTERISTIQUES PALETTE :			
type de palette :	80 x 120	80 x 120	80x120
nb d'UL / palette :	108	48	27
nb de couche / palette :	6	4	3
nb d'UL / couche :	18	12	9
nb UC /palette	648	288	108
poids net de la palette (kg) :	648	576	540
poids brut de la palette (kg) (1) :	680	600	559
hauteur (mm) (2):	1100	924	870
largeur (mm) :	800	800	800
longueur (mm) :	1200	1200	1200

(1) : rajouter tare palette (27kg)

(2) : rajouter hauteur support (147mm)

Légende : UC : Unité Consommateur / UL : Unité Logistique

N° D'AGREMENT :

FR
22.171.01
CE

Pour nous contacter :

contact@ovoteam.net

OVOTEAM

Tél. 33 (0) 296 320 799 - Fax. 33 (0) 296 320 726
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