Référence : **P2055** ***Désignation :*** **Blanc d'œuf déshydraté 100g**

01. INFORMATIONS GENERALES

Marque : PATIS DECOR

Catégorie de produit : Additifs, aides culinaires et ingrédients
Sous-catégorie : Aides culinaires & ingrédients
Dénomination légale : Blanc d'œuf en poudre

Description :
Blanc d'œuf déshydraté par séchage puis pasteurisé, idéal pour réaliser facilement des blancs en neige. Possédant un pouvoir liant coagulant, le blanc d'œuf déshydraté monte en neige plus facilement et tient mieux que les blancs d'oeufs frais.
Ajouté en faible quantité, il peut renforcer des blancs d'oeufs frais ou congelés et les empêche de grainer.

02. USAGES DEFINIS

Mode d'emploi : Pour reconstituer 833g de blanc d'œuf, mélangez les 100g de poudre avec 733g d'eau.

Conseils d'utilisation : Le blanc d'œuf en poudre possède de nombreuses utilisations : pâtisserie, charcuterie, pâtes alimentaires et plats cuisinés.
Les poudres se dissolvent plus facilement dans l'eau tiède sous légère agitation.

Dosage(s) : /

Données de sécurité : /

03. COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Blanc d'œuf en poudre déshydraté

Détails sur les quantités : Blanc d'œuf en poudre déshydraté (100%)

Détails sur les origines : Déshydratation par séchage spray et pasteurisation

Spécificité produit/étiquetage :
Présence colorant(s) azoïque(s) : / *: peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.*
Mention(s) particulière(s) : /
/

Référence : **P2055** ***Désignation :*** **Blanc d'œuf déshydraté 100g**

04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

Informations obligatoires
(règlement INCO, n°1169/2011)

Energie	**1 395**	***KJ***
	329	***Kcal***
Graisses	**Traces**	***g***
dont A.G saturés	/	*g*
Glucides	**Traces**	***g***
dont sucres	/	*g*
Protéines	**> 80**	***g***
Sel	***3,25***	***g***

Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	/	g
Sodium	/	g

05. ALLERGENES

Céréales contenant du **gluten** (*blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées*) et produits à base de céréales	**TRACES**
Crustacés et produits à base de crustacés	**ABSENCE**
Œufs et produits à base d'œufs	**PRESENCE**
Poissons et produits à base de poissons	**ABSENCE**
Arachides et produits à base d'arachide	**ABSENCE**
Soja et produits à base de soja	**TRACES**
Lait et produits à base de lait *(y compris de lactose)*	**TRACES**
Fruits à coques *(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches)* et produits à base de ces fruits à coque	**TRACES**
Céleri et produits à base de céleri	**ABSENCE**
Moutarde et produits à base de moutarde	**ABSENCE**
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	**ABSENCE**
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L *(exprimés en SO2)*	**TRACES**
Lupin et produits à base de lupin	**TRACES**
Mollusques et produits à base de mollusques	**ABSENCE**

LEGENDE : ***PRESENCE/ABSENCE :*** Présence ou absence de l'allergène dans le produit fini.
TRACES : Allergène absent dans le produit fini, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

Mention (étiquetage) : Peut contenir des traces de gluten, soja, lait, fruits à coque, lupin et sulfites

06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	/
Ionisation	Produit non ionisé
Résidus chimiques	Conforme aux règlements 396/2005 (pesticides) et 1881/2006 (contaminants)
Résidus physiques	/
Autres	/

CERTIFICATIONS :

	CASHER	**HALAL**	**BIOLOGIQUE**	**AUTRES**
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	NON	NON	NON	/
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

Produit garanti sans :

GLUTEN	NON
LACTOSE	NON

Convient pour les régimes alimentaires :

VEGETARIEN	OUI
PESCO-VEGETARIEN	OUI
LACTO-VEGETARIEN	NON
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
HALAL	OUI
CASHER	NON

Infos / détails : Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.

Référence : **P2055** ***Désignation :*** **Blanc d'œuf déshydraté 100g**

07. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect/Forme/Texture	Poudre
Odeur	Œuf
Couleur	Blanc à blanc/crème
Goût	Œuf

Caractéristiques microbiologiques :

Flore totale	< 10 000 UFC/g
Entérobactéries	< 10 UFC/g
Coliformes	/
Escherichia coli	/
Levures	/
Moisissures	/
Levures & Moisissures	/
Staphylococcus aureus	Absence dans 1g
Bacillus cereus	/
ASR	/
Listeria	/
Salmonelles	Absence dans 25g

Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité : 8% au maximum
pH : 5,5 à 8
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/
/

08. DUREE DE VIE & CONSERVATION

Durée de vie à fabrication : 24 mois

Durée de vie exprimée en : DDM (Date de Durabilité Minimale)

Durée de vie à réception : Non défini

Stockage et conservation : Conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

09. EMBALLAGE & CONDITIONNEMENT

Conditionnement primaire :

Type d'emballage : Sachet Doypack® en monomatériau (PE) avec face et dos imprimés et fenêtre transparente au dos laissant apparaitre le produit. La fermeture et l'étanchéité sont possibles grâce à un Zip plastique (PE) et une soudure réalisée après fermeture. Pratique, le zip plastique permet une utilisation fractionnée du produit.

Codification produit : Marquage sous le produit ; numéro de lot à 8 chiffres + DDM sous la forme MM/AA

GENCOD : 3 700 105 234 443

Dimensions du produit :

Longeur :	/	cm
Largeur :	11,0	cm
Diamètre :	/	cm
Epaisseur :	5,0	cm
Hauteur :	17,0	cm

Poids net (g) : 100

Poids brut (g) : 105

Conditionnement secondaire :

Nombre de UVC / carton : 6

Poids net (kg) : 0,6

Poids brut (kg) : 0,7

Dimensions cartons :

Longueur :	21	cm
Largeur :	16	cm
Hauteur :	10	cm

Référence : **P2055** ***Désignation :*** **Blanc d'œuf déshydraté 100g**

10. ETIQUETAGE PRODUIT

NB : *Il est probable qu'une différence d'informations entre le contenu de la présente fiche technique et l'étiquette, soit observable. Dans ce cas, privilégiez toujours les informations "textes" : la modification de l'étiquetage est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.*

La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications.
La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.

CERF DELLIER - 739 boulevard F. De Lesseps - 62110 HENIN BEAUMONT
Tél. (33)3.21.28.40.32 / Fax. (33)3.21.42.51.61
E-mail : info@cerf-dellier.com / site internet : www.cerfdellier.com