



Œuf entier liquide pasteurisé

DESCRIPTION GENERALE DU PRODUIT

Ingrédients : 100 % Œuf entier

Propriétés fonctionnelles	Utilisations
Moussante, coagulante, liante et colorante	Pâtisserie et Biscuiterie : biscuit sec, pâte à choux, génoise, pâte à crêpes, brioches...
Liante, texturante (élasticité), émulsifiante et colorante	Plats cuisinés/quenelles, soufflés, quiches, tartes, sauces et raviolis...

Analyses	Caractéristiques	Méthode	Valeur
Physiques	Couleur	Visuelle	Jaune orangé pâle
	Aspect	Visuelle	Liquide, homogène
Chimiques	PH	PH-mètre	7,5 +/- 0.3
	Extrait sec (%)	Dessiccation à 103°C (5h)	23.0 +/- 0.5
Bactériologiques (1) Critère d'hygiène, (2) Critère de sécurité - Selon le règlement européen 2073/2005 (concernant les critères microbiologiques applicable aux denrées alimentaires)	Flore aérobie Mésophile	ISO 4833	< 10 000 UFC/g
	Entérobactéries (1)	ISO 21528-2	≤10 UFC/g
Valeurs nutritionnelles (3)calculées à partir des données bibliographiques du <i>Egg Science & technology</i> 4th edition) - pour 100 g de produit	Energies	Par calcul	585 KJ - 140 Kcal
	Matières grasses(g) - Saturées (g)	(3)	10 - 3.37
	Glucides (g) - Sucres (g)	(3)	1.06 - 1.06
	Protéines (g)	(3)	11
	Sel (g)	(3)	0.3

REGLEMENTATION ET RECOMMANDATION

- Ovoproduit traité thermiquement
- Obtenus à partir d'œufs de poule provenant d'élevages en cage aménagées de l'Union Européenne (UE des 27) et Royaume Uni.
- Conforme aux règlements communautaires 178/2002 (sécurité des denrées alimentaires), 1169/2011 (information du consommateur sur les denrées alimentaires), 852/2004, 853/2004 (hygiène des denrées alimentaires), 598/2008 et 589/2008 (commercialisation des œufs), Directive européenne 1999/74/CE
- Allergisant par la présence des œufs
- Sans traitement ionisant et non soumis à l'étiquetage OGM selon le règlement 1829/2003 et la recommandation du 19/07/07 (EFSA)
- Conforme à la réglementation européenne en vigueur sur les contaminants : pesticides, dioxine, dioxine Like PCB, inhibiteur de croissance.
- Convient à une alimentation végétarienne, halal. Production Kosher sur demande.

CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conservation : Produit prêt à l'emploi, stockage entre 0 et 4°C, à utiliser 48h max après ouverture.

Conditionnement	Données de palettisation			Emballage primaire alimentaire	Emballage secondaire	DLC	DLC résiduelle à réception
	Qté nette / unité	Qté nette / colis	Qté nette / palette				
Container inox	1000 kg	-	-	Inox, sortie SMS51, DIN 50	-	7 jours	4 jours
Container pliable	1000 kg 500 kg	-	-	Poche propre jetable, sortie S60, DIN50	Pliable, galvanisé	15 jours 12 jours	10 jours 8 jours
Outres	10 kg	10 kg	500 kg 250 kg	Poche propre jetable Atmosphère modifiée	Vrac dans bac plastique	35 jours	24 jours
Bag in Box	10 kg	10 kg	720 kg	Poche propre jetable Atmosphère modifiée	Carton	35 jours	24 jours
Citerne	9to à 23to	-	-	Citerne inox alim isotherme	-	5 jours	3 jours
Bouteilles	1kg 2kg	6kg 12kg	750 kg 720 kg	Bouteille plastique	Film plastique	35 jours	24 jours

Le meilleur de l'Oeuf



Usine et S. social :

7 avenue Victor Hugo
BP 40008

86450 PLEUMARTIN

☎ : (+33) 5 49 86 50 21

☎ : (+33) 5 49 86 53 67

FR 86.193.001 CE

Usine Liot Annezin :

ZI B - Boulevard de la
République
62232 ANNEZIN

☎ : (+33) 3 21 64 58 80

☎ : (+33) 3 21 01 32 58

FR 62.035.020 CE

Nous contacter :
Service.commercial@liot.fr