



COOPERATIVE OVOCOOP

FT-OVO-18-03

ŒUF ENTIER PASTEURISE LIQUIDE

MAI 2018

1/1

Utilisation prévue	Produit Alimentaire Intermédiaire. Préparation culinaire à base d'œuf entier.		
Caractéristiques produit	Œuf entier sans colorant, ni conservateur.		
Caractéristiques physico-chimiques	Matières sèches : 22.5 +/- 0.9% pH : 7.5 +/-0.5		
Caractéristiques sanitaires	Flore aérobie mésophile < 10 000/g Entérobactéries < 10g Staphylocoques pathogènes absence dans 1g Salmonelles Absence dans 25g		
Valeurs nutritionnelles (pour 100g)	Protéines : 12.5+/-0.5% Lipides : 12.5+/-0.5% Glucides : 1.00+/-0.5% Dont acide gras saturé : 3.3g Dont sucre : 1g KCalories : 144 (pour 100g) KJoules : 605 (pour 100g)		
Aspect	Couleur : Jaune paille Odeur : sans odeur indésirable		
Emballage et conditionnement	Type de conditionnement : poche plastique. Contenance : 1 kg, 2 kg, 5 kg, 20 kg. Type de fermeture : - Bec verseur - Opercule de protection - Partie repositionnable		Type de conditionnement : container Inox Contenance : 500Kg
Conditions de conservation	21 jours à 4°C Après ouverture : 48h à 4°C		8 jours à 4°C
Stockage - Palettisation	5 kg : Stockage de 4 par carton. 2 kg : Stockage de 10 par carton. 1 kg : Stockage de 20 par carton.	20 kg : Stockage d'une poche par carton. Soit 24 cartons par palette.	Stockage en container.
Précautions avant utilisation	Agiter avant emploi. Produit frais à utiliser comme tel.		
Allergènes	Ce produit est issu d'une usine élaborant uniquement des produits à base d'œufs. Déconseillés aux personnes allergiques à l'œuf.		

	Rédacteur	Approbateur
Visa		