



PLOMBIERE

Usine de production : LIOT Pleumartin (86)

JAUNE D'ŒUF LIQUIDE SUCRE PASTEURISE

DESCRIPTION GENERALE DU PRODUIT

Ingrédients : 50 % de jaune d'œuf et 50 % de sucre.

Application : ce produit est recommandé pour la préparation de glaces, biscuits, crème anglaise et crème pâtissière.



Le meilleur de l'Œuf

Analyses	Caractéristiques	Méthode	Valeur
Physiques	Couleur	Visuelle	Jaune à orange
	Aspect	Visuelle	Liquide visqueux
Chimiques	PH	PH-mètre	6.3 +/- 0.3
	Extrait sec	Dessiccation à 103°C (5h min)	73 +/- 2
	AW	Rotronic à capteur	0.85 +/- 0.02
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 / g	NF EN ISO 4833	≤ 5 000 (Tolérance ≤10 000)
	Entérobactéries (1) /g	V 08-054	≤ 10
	Salmonelles (2) /25g	BIO 12/16-09/05 BIO 12/23-05/07	absence
	Levures /g	NF ISO 7954	≤100
	Moisissures /g		≤100
Valeurs nutritionnelles (Calculé à partir des données bibliographiques) - pour 100 g de produit	Energies (Kcal/KJ)		356,5 / 1490,2
	Matières grasses (%)		13,8
	<i>Dont acides gras saturés (%)</i>		4,58
	Protéines (%)		7,5
	Glucides (%)		50,3
	<i>Dont sucres (%)</i>		50,3
Sel (%)	Sodium x 2,5		0,09

Usine et S. social :

7 avenue Victor Hugo
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 :

infoliot@liot.fr

trouvez nous sur

www.oeufs-liot.fr

REGLEMENTATION ET RECOMMANDATION

- Ovoproduit traité thermiquement
- Obtenu à partir d'œufs de poule originaires de l'UE (notamment France, Espagne et Italie)
- Conforme aux règlements communautaires 178/2002 (sécurité des denrées alimentaires), 852/2004, 853/2004 (hygiène des denrées alimentaires), 598/2008 et 589/2008 (commercialisation des œufs)
- 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 au niveau pesticides, dioxine, dioxine Like PCB, inhibiteur de croissance
- Convient à une alimentation végétarienne et halal

CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

- Transport à température ambiante .Stockage à température ambiante (de préférence entre 5 et 25°C)

BAG IN BOX : Après ouverture refermer soigneusement et conserver entre 0 et 4 °C durant 24 à 48 h

CONTAINER : Après ouverture conserver entre 0 et 4 °C durant 2 semaines sous condition de désinfection de la vanne de soutirage. N'ouvrir le bouchon servant au remplissage qu'à la fin du soutirage.

Les BIB sont conditionnés sous atmosphère protectrice.

Conditionnement	Qté nette / unité	Qté nette / colis	Poids net / palette	DDM	DDM à réception	Code Article
BAG IN BOX <i>Outre plastique - Carton</i>	2 kg	5 x 2 kg	840 kg	1 an	6 mois	JF25211
BAG IN BOX <i>Outre plastique - Carton</i>	5 kg	5 kg	875 kg	1 an	6 mois	JF25213
	10 kg	10 kg	960 kg	1 an	6 mois	JF25214
	20 kg	20 kg	900 kg	1 an	6 mois	JF25216
CONTAINER <i>Outre plas. - Container</i>	1000 kg	1000 kg	1000 kg	6 mois	3 mois	JF25201
	400 kg	400 kg	400 kg	6 mois	3 mois	JF25203