



BLANC D'ŒUF PASTEURISÉ RÉFRIGÉRÉ

Blanc d'œuf obtenu à partir d'œuf de poule frais, après enlèvement de la coquille et séparation du jaune de l'œuf, filtré, pasteurisé et refroidi. Liquide couleur jaune caractéristique.



FICHE TECHNIQUE
BLANC D'ŒUF PASTEURISÉ RÉFRIGÉRÉ

Description: Blanc d'œuf obtenu à partir d'œuf de poule frais, après enlèvement de la coquille et séparation du jaune de l'œuf, filtré, pasteurisé et refroidi. Liquide couleur jaune caractéristique.

Spécifications:

Physicochimique	Min.	Max.
pH	8,5	9,5
Solides %	11,0	-
Cendres	-	0,7

Microbiologiques

Comptage total (UFC/g)	-	5,0 x 10 ⁴
Coliformes totaux (/g)	-	<10
Coliformes fécaux (/g)	-	ND
Moississures et levures (/g)	-	<10
S. aureus (/g)	-	ND
Salmonella sp. (/25g)	-	ND

Informations nutritionnelles:

Portion de 100g (environ 3 blancs d'œufs en nature de 50g)		
Quantité/portion		%VD*
Valeur énergétique	47kcal=198kJ	2,3
Hydrates de carbone	1,1g	0,6
Protéines	9,8g	12
Matières grasses totales	0g	0
Gras saturé	0g	0
Cholestérol	0mg	-
Fibres alimentaires	0mg	-
Sodium	158mg	6,6

* Valeurs quotidiennes de référence basée sur un régime de 2000Kcal ou 8400kJ

ALLERGIQUES: CONTIENT DÉRIVÉS D'ŒUF

Rendement:

33g de blanc d'œuf pasteurisé réfrigéré correspond à environ 1 coquille d'œuf avec un poids de 50g (LKG de blanc d'œuf pasteurisée réfrigéré équivaut à 30 blancs d'œufs en coquille). Recettes qui utilisent le poids en blancs d'œufs peuvent être remplacées par le même poids en blanc d'œuf pasteurisé réfrigéré.

Code barre: 7898264130037
Boite 12un: 17898264130034

TECHNICAL SHEET
EGG WHITE PASTEURIZED AND CHILLED

Description: Egg white from fresh hen eggs, after removing the shell and separating the yolk, filtered, pasteurized and chilled. A characteristic yellow colored liquid.

Properties:

Physicochemical	Min.	Max.
pH	8,5	9,5
Solids%	11,0	-
Ash	-	0,7

Microbiological

Total Count (CFU/g)	-	5,0 x 10 ⁴
Total Coliforms(/g)	-	<10
Fecal Coliforms (/g)	-	Found free
Mold and Yeast (/g)	-	<10
S. aureus (/g)	-	Found free
Salmonella sp. (/25g)	-	Found free

Nutrition Facts

Serving size 100g (approximately 3 egg whites from 50g egg raw)		
Amount per serving		%VD*
Calories	47kcal=198kJ	2,3
Carbohydrate	1,1g	0,6
Protein	9,8g	12
Total Fat	0g	0
Saturated Fat	0g	0
Cholesterol	0mg	-
Dietary Fiber	0mg	-
Sodium	158mg	6,6

* Percentage daily values are based on a 2.000kcal or 8400kJ diet.

ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS EGG DERIVED

Yielding:

33g of chilled pasteurized egg whites correspond to approximately 1 egg white in shell egg weighting 50g (1kg of chilled pasteurized egg white correspond to 30 egg whites in shell).

Recipes that use weighed raw egg whites may be substituted by the same weight of chilled pasteurized egg white.

Barcode: 7898264130037
Box 12un: 17898264130034

Main applications:

Pasta, cakes, pies, pavlova, merengue, breaded food, clarifier, food supplementation for sportsperson and pregnant women.

Properties:

Foaming, aerating and whipping, a binding agent and natural supplement.

Packaging:

Carton packing 1kg.
Cardboard box with 12 units.



Transport, storage, instructions for use and shelf life:

Transport with maximum temperature of 9°C. Keep it refrigerated in a clean place with maximum temperature of 5°C. Keep it refrigerated and consume within 24 hours after opening.

Shelf Life:

180 days.

Frozen Shelf Life:

720 days.