



JAUNE D'ŒUF DESHYDRATE

Egg yolk from fresh hen eggs, after removing the shell and separating the egg white, filtered, pasteurized and spray dried. A characteristic yellow colored homogeneous product.



FICHE TECHNIQUE
JAUNE D'ŒUF DESHYDRATE

Description: Jaune d'œuf obtenu à partir d'œuf de poule frais, après enlèvement de la coquille et séparation du blanc d'œuf, filtré, pasteurisé et déshydraté par spray dryer. Produit couleur jaune caractéristique.

Spécifications:

Physicochimique	Min.	Max.
pH	5,5	6,5
Humidité %	-	4,0
Cendres	-	4,0

Microbiologiques

Comptage total (UFC/g)	-	5,0 x 10 ⁴
Coliformes totaux (/g)	-	<10
Coliformes fécaux (/g)	-	ND
Moisissures et levures (/g)	-	<100
S. aureus (/g)	-	ND
Salmonella sp. (/25g)	-	ND

Informations nutritionnelles:

Portion de 100g (environ 12 jaune d'œufs en nature de 50g)		
Quantité/portion		%VD*
Valeur énergétique	631kcal=2650kJ	34
Hydrates de carbone	1,5g	0,5
Protéines	32,5g	41
Matières grasses totales	55,0g	100
Gras saturé	18,4g	84
Cholestérol	2500mg	-
Fibres alimentaires	0mg	-
Sodium	91mg	3,8

* Valeurs quotidiennes de référence basées sur un régime de 2000Kcal

ALLERGIQUES: CONTIENT DÉRIVÉS D'ŒUFLÉR

Rendement:

8g de poudre de jaune d'œuf + 10 ml d'eau correspond à environ 1 dans la coquille du jaune d'œuf avec un poids de 50 g (poudre de jaune d'œuf de 1 kg 1,21 agi correspondent à = 125 dans les jaunes d'œufs en coquille).

Code barre: 7898264130082

TECHNICAL SHEET
EGG YOLK POWDER

Description: Egg yolk from fresh hen eggs, after removing the shell and separating the egg white, filtered, pasteurized and spray dried. A characteristic yellow colored homogeneous product.

Properties:

Physicochemical	Min.	Max.
pH	5,5	6,5
Humidity%	-	4,0
Ash	-	4,0

Microbiological

Total Count (CFU/g)	-	5,0 x 10 ⁴
Total Coliforms(/g)	-	<10
Fecal Coliforms (/g)	-	Found free
Mold and Yeast (/g)	-	<100
S. aureus (/g)	-	Found free
Salmonella sp. (/25g)	-	Found free

Nutrition Facts

Serving size: 100g (approximately 2 egg yolks from 50g egg raw)		
Amount per serving		%VD*
Calories	631kcal=2650kJ	34
Carbohydrate	1,5g	0,5
Protein	32,5g	41
Total Fat	55,0g	100
Saturated Fat	18,4g	84
Cholesterol	2500mg	-
Dietary Fiber	0mg	-
Sodium	91mg	3,8

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

ALLERGEN INFORMATION: CONTAINS EGG DERIVED

Yielding:

8g of powdered pasteurized egg yolk + 10ml of water correspond to approximately 1 egg yolk in a shell egg weighing 50g (1kg of powdered yolk = 125 yolks in shell eggs).

Barcode: 7898264130082

Main Applications:

Pasta, cakes, cookies, pies, panettones, salad dressing, ice cream, chocolate, among others.

Properties:

Flavoring, texturing, emulsifying, food supplementation.

Package:

20kg multilayer bag with internal non-toxic polyethylene layer.
1kg polyethylene sealed bag.

Transport, storage, instructions for use and expiration date:

In transport, Trucks must be kept clean and dry. Store it in a cool and dry place. Use it as rapidly as possible after opening the package and introduce a container clean and dry in order to store the product.

Shelf life:

12 months.