	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	1 sur 4

**Référence :** P2055 **Désignation :** Blanc d'œuf déshydraté 100g

## 01. INFORMATIONS GENERALES

**Marque :**  PATIS DECOR

**Catégorie de produit :** Additifs, aides culinaires et ingrédients

**Sous-catégorie :** Aides culinaires & ingrédients

**Dénomination légale :** Blanc d'œuf en poudre

### Description :

Les blancs d'oeufs en poudre Patisdégor sont déshydratés par séchage puis pasteurisés. Une fois réhydraté, le blanc d'œuf en poudre retrouve toutes les qualités des blancs d'œufs frais : il monte en neige et tient comme les blancs frais, même mieux ! En effet, ce produit possède un pouvoir liant coagulant supérieur à un blanc d'œuf frais : il monte en neige plus facilement et tient mieux sur la longueur.

Le blanc d'œuf déshydraté est particulièrement adapté aux recettes ne nécessitant uniquement des blancs d'œufs : fini le gaspillage des jaunes d'œufs !



## 02. USAGES DEFINIS

**Mode d'emploi :** Pour reconstituer 800g de blanc d'œuf, mélangez les 100g de poudre avec 700g d'eau.

**Conseils d'utilisation :** Le blanc d'œuf en poudre possède de nombreuses utilisations : pâtisserie, charcuterie, pâtes alimentaires et plats cuisinés. La poudre se dissout plus facilement dans l'eau tiède sous légère agitation.

**Dosage(s) :** Equivalence pour 1 blanc d'œuf = 4g de poudre + 28g d'eau.

**Données de sécurité :** /

## 03. COMPOSITION DU PRODUIT

**Liste des ingrédients :** Blanc d'œuf en poudre, agent foisonnant : citrate de triéthyle E1505


**Détails sur les quantités :** /

**Détails sur les origines :** Œuf élevage plein air, origine UE

### Spécificité produit/étiquetage :

**Présence colorant(s) azoïque(s) :** / : peut/peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.

**Mention(s) particulière(s) :** /

	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	0/07/2023
				Page n°	2 sur 4

**Référence :** P2055 **Désignation :** Blanc d'œuf déshydraté 100g

#### 04. DECLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100g de produit)

##### Informations obligatoires (règlement INCO, n°1169/2011)

Energie	1 574	KJ
	377	Kcal
Graisses	Traces	g
dont A.G saturés	Traces	g
Glucides	/	g
dont sucres	/	g
Protéines	> 80	g
Sel	/	g

##### Informations complémentaires

Acides gras mono-insaturés	/	g
Acides gras poly insaturés	/	g
Polyols	/	g
Amidon	/	g
Fibres alimentaires	/	g
Sodium	/	g

#### 05. ALLERGENES

Céréales contenant du <b>gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou souches hybridées) et produits à base de céréales	TRACES
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	ABSENCE
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	PRESENCE
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	ABSENCE
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	ABSENCE
<b>Soja</b> et produits à base de soja	TRACES
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	TRACES
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits à coque	TRACES
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	ABSENCE
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	ABSENCE
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L</b> (exprimés en SO2)	TRACES
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	TRACES
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	ABSENCE

**LEGENDE :** PRESENCE/ABSENCE : Présence ou absence de l'allergène dans le produit fini.  
TRACES : Allergène absent dans le produit fini, mais présent dans l'atelier de fabrication (risque de contamination croisée)

**Mention (étiquetage) :** Peut contenir des traces de gluten, soja, lait, fruits à coque, lupin et sulfites

#### 06. GARANTIES, CERTIFICATIONS & COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES

##### GARANTIES :

OGM	ABSENCE
Irradiation	/
Ionisation	Produit non ionisé
Résidus chimiques	Conforme aux règlements 396/2005 (pesticides) et 1881/2006 (contaminants)
Résidus physiques	/
Autres	/

##### CERTIFICATIONS :

	CASHER	HALAL	BIOLOGIQUE	AUTRES
Matière(s) première(s) utilisée(s) pour la fabrication	OUI	OUI	NON	La matière première utilisée est certifiée Casher et Halal.
Produit fini Patisdécor	NON	NON	NON	

##### COMPATIBILITE REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX :

###### Produit garanti sans :

GLUTEN	NON
LACTOSE	NON

###### Convient pour les régimes alimentaires :


VEGETARIEN	OUI
PESCO-VEGETARIEN	OUI
LACTO-VEGETARIEN	NON
OVO-LACTO-VEGETARIEN	OUI

VEGETALIEN	NON
VEGAN	NON
HALAL	OUI
CASHER	OUI

##### Infos / détails :

Données basées sur la liste des ingrédients : le contact croisé possible lors de la production n'est donc pas pris en compte.



	FICHE ENREGISTREMENT QUALITE	FEQ 15	Indice 06	Date de création :	27/12/2017
	FICHE TECHNIQUE PRODUITS ALIMENTAIRES			Date de modification :	01/07/2023
				Page n°	4 sur 4

**Référence :** P2055      **Désignation :** Blanc d'œuf déshydraté 100g

## 10. ETIQUETAGE PRODUIT

**NB :** Il est probable qu'une différence d'informations entre le contenu de la présente fiche technique et l'étiquette, soit observable. Dans ce cas, privilégiez toujours les informations "textes" : la modification de l'étiquetage est/sera apportée par notre service marketing dans les plus brefs délais.



**PATIS DECOR**

**BLANC D'OEUF DÉSHYDRATÉ**

**100G**

Le blanc d'œuf déshydraté monte en neige facilement et tient mieux que les blancs frais. Mélangez les 100 g de poudre avec 700 g d'eau pour reconstituer 800 g de blanc d'œuf (Pour 1 blanc d'œuf : 4 g de poudre et 28 g d'eau).

**Ingédients :** blanc d'œuf en poudre, agent foisonnant : citrate de triéthyle E1505. **Allergènes :** peut contenir des traces de soja, lait, gluten, fruits à coque, sulfites et lupin. Conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité. N° de lot / A consommer de préférence avant le : voir sachet.

EN - Egg white powder. Mix 100 g of powder with 700 g of water to reconstitute 800 g of egg white. (to reconstitute 1 egg white : 4 g of powder + 28 g of water). **Ingredients :** egg white powder, expanding agent: E1505 triethyl citrate. **Allergens :** may contain traces of soy, milk, gluten, nuts, sulphites and lupin. Store away from heat and humidity. Batch number / Best before : see product.

NL - Eiwit poeder. Gedroogd eiwit sneeuwt gemakkelijk en houdt beter vast dan vers eiwit. Meng de 100 g poeder met 700 g water tot 800 g eiwit (voor 1 eiwit : 4 g poeder en 28 g water). **Ingrediënten :** eiwit poeder, uitzetmiddel: triethylcitraat E1505. **Allergenen :** kan sporen bevatten van soya, melk, gluten, notten, sulfieten en lupine. Buiten invloed van warmte en vocht bewaren. Partijnummer / Bij voorkeur gebruiken voor : zie product.

**www.cerfdellier.com**  
Distribué par Cerf Dellier  
739 Boulevard F. de Lesseps  
62110 HÉNIN BEAUMONT

Réf : P2055



3 700105 234443

La fiche technique présente est correcte au moment de l'émission mais peut être soumise à des modifications.  
La société CERF-DELLIER se réserve le droit de modifier les renseignements contenus dans ce document suivant l'évolution des produits.

Les informations contenues dans cette spécification sont confidentielles et doivent être utilisées par le client, uniquement pour sa propre évaluation interne.

Rédacteur : Service Qualité	Approbateur : SERGENT Jérôme, Directeur Général
Date de création : 27/12/2017	Date de modification : 01/07/2023
	Version : 06