

	SPÉCIFICATIONS	Version: F
	Sous-titre : Jaune d'œuf liquide avec 11% du sel en container	Date: 04/09/2018
		p.: 1/5

1. GÉNÉRALITÉ

Description du produit	Jaune d'œuf liquide originaire d'œufs de poules avec 11% du sel, pasteurisé
Producteur	Lodewijckx NV Eindhoutseweg 32 2431 Veerle-Laakdal BELGIQUE
N° EG	BE OV 5707 EG
Matière première utilisée	Oeufs de poules
Provenance	Belgique, Pays-Bas, d'autres pays de l'UE de façon sporadique
Calibres sélectionnés	Toutes classes
Disponibilité	L'année durant

2. INGRÉDIENTS

Ingrédients: jaune d'œuf d'origine d'œufs de poules, sel (11%)

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Texture	Typique, sans anomalies
Goût	Typique, sans anomalies
Odeur	Typique, sans anomalies
Couleur	Typique, sans anomalies
pH	6,0 ± 0,3
Matière sèche	48,5 – 50,5%
% sel	11% ±0.5%

4. VALEURS ALIMENTAIRES THÉORIQUES PAR 100g

Energie	Kcal	282
	kJ	1181
Matières grasses totales	Gramme	23,59
- Dont acides gras saturés	Gramme	8,54
- Dont acides gras mono- insaturés	Gramme	10,41
- Dont acides gras poly- insaturés	Gramme	3,74
- Dont acides gras trans	Gramme	0
Hydrates de carbone totales	Gramme	3,20
- Dont sucres	Gramme	0,53
Fibres	Gramme	0

	SPÉCIFICATIONS	Version: F
	Sous-titre : Jaune d'œuf liquide avec 11% du sel en container	Date: 04/09/2018
		p.: 2/5

Protéines totales	Gramme	14,15
Sel	Gramme	11
Sodium	Milligramme	4400
Cendre	Gramme	1,51
Eau	Gramme	46,55
Cholestérol	Milligramme	1098

Source: USDA, SR-21

5. BACTÉRIOLOGIE

Micro-organisme	Après production (/g) <i>valeurs cible</i>	Après production (/g) <i>valeurs limits</i>	Méthode et fréquence
Germes totaux	<1000	10 000	Tempo AC 30°C / 40 – 48h Chaque lot
Entérobactéries	<10	<100	Tempo EB 35°C / 22 – 27h Chaque lot
Staphylocoques dorés	<10	<10	Tempo STA 37°C / 40 – 48h Chaque lot
Salmonelles	Négatif en 25g	Négatif en 25g	Enrich B.P.W., 37°C, 24h Select enrichment, 24h in MSRV
Bacillus cereus	<200	<1000	ISO 7932 Sur demande
Listeria monocytogenes	Négatif en 25g	Négatif en 25g	Dérivée de la ISO 11290-1 Quelques lots par jour
Pseudomonas	<100	<100	Quelques lots par jour

6. EMBALLAGE

Type d'emballage premier	Conteneur inox pliable, plastique ou carton avec un bleu plastique poche ou conteneur inox stérile
Poids par conteneur	A partir du désir des clients
Poids maximum par conteneur conventionnel	1000kg
Encodage sur l'étiquette	Nom du produit Numéro de lot Poids net Date de production Date limite de conservation

	SPÉCIFICATIONS	Version: F
	Sous-titre : Jaune d'œuf liquide avec 11% du sel en container	Date: 04/09/2018
		p.: 3/5

Explication numéro de lot	ZZXXY ZZ = année XX = semaine Y = jour
---------------------------	---

7. CONDITIONS DE CONSERVATION

Stockage	En milieu réfrigéré
Température de stockage	0 – 4°C
Température à la livraison	0 – 4°C
Durée de conservation après production	90 jours

8. CODES

Code d'article	143
Code GN	0408 1981

9. CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

Teneur en β -OH-butyrate	<10mg/kg produit d'œuf, (matière sèche)
Teneur en acide lactique	<1000mg/kg produit d'œuf, (matière sèche)
Reliquats de coquilles, membranes et autres particules éventuelles	<100mg/kg produit d'œuf

10. NON GMO DÉCLARATION

RÈGLEMENT (CE) N° 1829/2003

RÈGLEMENT (CE) N° 1830/2003

DIRECTIVE N° 2001/18/CE

DIRECTIVE N° 2000/13/CE

Nous garantissons le respect total des législations ci-dessus concernant OGM.

11. LISTE D'ALLERGÈNES

LeDa code	GS1 code	Allergène	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
		Allergène				
1.1	UW	Blé	X			
1.2	NR	Seigle	X			
1.3	GB	Orge	X			
1.4	GO	Avoine	X			
1.5	GS	Epeautre	X			
1.6	GK	Kamut	X			
1	AW	<i>(*) Gluten</i>				
2.0	AC	Crustacés	X			
3.0	AE	Œuf		X		
4.0	AF	Poissons	X			
5.0	AP	Arachides / cacahuètes	X			
6.0	AY	Soja	X			
7.0	AM	Lait	X			
8.1	SA	Amandes	X			
8.2	SH	Noisettes	X			
8.3	SW	Noix	X			
8.4	SC	Noix de cajou	X			
8.5	SP	Noix de pécan	X			
8.6	SR	Noix de Brazil	X			
8.7	ST	Pistaches	X			
8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queensland	X			
8	AN	<i>(*) Fruits à coques</i>				
9.0	BC	Céleri	X			
10.0	BM	Moutarde	X			
11.0	AS	Graines de sésame	X			
12.0	AU	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou mg/litre exprimées en SO2	X			
13.0	NL	Lupin	X			
14.0	UM	Mollusques	X			
		Allergènes supplémentaires				
20.0	ML	Lactose	X			
21.0	NC	Cacao	X			
22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	X			
23.0	MK	Poulet	X			
24.0	NK	Coriandre	X			
25.0	NM	Mais	X			
26.0	NP	Légumineuse	X			
27.0	MC	Bœuf	X			
28.0	MP	Porc	X			
29.0	NW	Carotte	X			

(*) Uniquement destiné à la contamination croisée

	SPÉCIFICATIONS	Version: F
	Sous-titre : Jaune d'œuf liquide avec 11% du sel en container	Date: 04/09/2018
		p.: 5/5

12. USAGES CARACTÉRISTIQUES

Nos produits sont essentiellement destinés à la distribution et au commerce de gros. Par ailleurs, ils sont utilisés par la boulangerie, les cuisines collectives, la grande restauration, l'industrie transformatrice de la viande, etc.

Il est très important que le produit soit conservé en milieu réfrigéré (< 4°C): cela est indiqué sur l'emballage et sur les étiquettes.

1kg jaunes d'œuf = ± 65 jaunes d'œufs.

13. INFORMATION D'USAGE

Convenant Végétariens	Oui
Convenant Végétaliens	Non
Convenant Ovo-lacto végétariens	Oui
Convenant Lacto végétariens	Non
Convenant Ovo végétariens	Oui
Kosher certifié	Non
Halal certifié	Non

14. APPROBATION DU CLIENT

Nom: Nom de l'entreprise:

Fonction:

Signature: (*mentionner 'lu et approuvé'*)

.....

Si Lodewijckx nv ne reçoit pas un exemplaire signé dans les quinze jours, la spécification est approuvée tacitement par le client.