

# FICHE TECHNIQUE

## DATA SHEET

## DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviovorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 07/07/23 Saisie / Done by / Erstellung: LAH

FT-074349-Mod14-ALBUMEN N°09 (Ingrédium)-14-157-01-01

### IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	074349
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	ALBUMEN D'ŒUF -N°09 400 gr
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Albumen d'ŒUF pasteurisé en poudre / Pasteurised EGG albumen in powder / Pasteurisiertes Elalbumin in Pulverform

### DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKT BESCHREIBUNG

Blanc d'oeuf en poudre pour boulangerie, biscuiterie et pâtisserie, nougat et confiserie.  
Egg white powder for bakery, biscuits and bastry products, nougat and confectionery products.  
Eiweißpulver für Backwaren, Kekse und Backwaren, Nougat und Süßwaren

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.  
Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.  
Réservé aux professionnels / Only for profesionnals use / Für Fachleute vorgesehen

 Standard

 Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

### DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :  
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

Odeur-goût : aucun. Sans odeur ou goût étranger.  
Aspect : poudre. Couleur : blanc- jaune  
Odors-taste : none. No strange odors or taste.  
Aspect : powder. Colour : white- yellow.  
Geruch-Geschmack : ohne. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack.  
Konsistenz : Pulver. Farbe : weiß- gelb,

EAN / UC

3614680743491

### COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

FR : Ingrédients : albumen d'ŒUF pasteurisé en poudre, correcteur d'acidité: E330.

EN : Ingredients: pasteurised EGG albumen in powder, acidity regulator: E330.

DE : Zutaten: pasteurisiertes Elalbumin in Pulverform, Säureregulator: E330.

### CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER 400 g

Produit fabriqué en Espagne et conditionné en France. /Manufactured in Spain and packaged in France. / Hergestellt in Spanien und verpackt in Frankreich

### CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion

18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

A conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes, entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.  
Store away from moisture and odorous products, between 16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging.  
Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiven Produkten geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der Originalverpackung lagern.

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHEMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE**

Humidité / Moisture / Feuchtigkeit	< 8 %
pH	6,5 - 9,5
Couleurs / Colour / Farbe	jaune-blanc/ yellow-white/ gelb- weiss

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN**

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 10 000/g
Entérobactéries	< 100/g
Levures / Yeast / Hefe	< 500/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 500/g
Salmonelle	absence/25g
Staph Aureus	< 10/g

**DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION**

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	1510 KJ / 356 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	0 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Dont acides gras trans / Of which trans fats	0 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	7,73 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	5,4 g
Protéines / Protein / Eiweiß	81,2 g
Sel / Salt / Salz	3,2 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

**ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN**

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	X
Œufs / Eggs / Eier	O

Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
Moutarde / Mustard / Senf	X
Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

\*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

#### MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

Pour obtenir un équivalent de 1 Kg de blanc d'oeuf liquide : 125 g de Albumen + 875 g d'eau. Bien dissoudre Albumen dans la liquide à température ambiante.

To obtain an equivalent of 1kg of liquid egg white: 125g of Albumen + 875g of water. Well dissolved Albumen in liquid at room temperature.

Um das Äquivalent von 1 kg flüssigem Eiweiß zu erhalten: 125 g Eiweiß + 875 g Wasser. Gut gelöstes Albumen in Flüssigkeit bei Raumtemperatur.

#### INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Œuf : origine UE

Egg : origin EU

Ei : EU-Herkunft

#### GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.

Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

#### GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzliche Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

#### GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen, ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellten Informationen.

#### CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

KOSHER / KOSHER / KOSCHER

NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.