

Fiche technique Art. 2740 Blancs d'œufs liquides thermisés 1 kg	 Etabli le : 03.09.2008 Révisé le : 10.02.2023
--	---

1. Informations générales

Fabriquant :	Stettler Comestibles SA
Adresse :	Route de Carrouge 12 1509 Vucherens, Suisse
Téléphone :	021 903 03 55
E-mail :	admin@stettlersa.ch
Fabriqué en :	Suisse
Certification	ISO 22000

2. Identification du produit

Blancs d'œufs liquides thermisés, bouteille PET de 1 kg

3. Composition nutritionnelle pour 100gr

Teneurs en éléments nutritifs	
Eau	88,00 %
Protéines	10,50 %
Graisses	0,10 %
hydrates de carbone	0,30 %
énergie dans 100g	185 kJ
	44.2 kcal

4. Spécification

- Caractéristiques du produit

Liste détaillée des ingrédients (y compris les ingrédients composés) :

Œufs origine des œufs suisses (propre élevage) et France



Couleur	Blanc translucide
Saveur	Caractéristique de l'œuf
Texture	Caractéristique de l'œuf entier battu
Dimension/grammage pièce	1 kg
D.L.C	10 jours
Température de conservation	Max 4°C

- Procédé de fabrication

Fiche technique Art. 2740 Blancs d'œufs liquides thermisés 1 kg	
	Etabli le : 03.09.2008 Révisé le : 10.02.2023

Œufs frais de poules (*Gallus Domesticus*) automatiquement cassé. Le blanc d'œufs est thermisé et refroidi à 4°C. Le produit est stocké et transporté dans une bouteille PET. Le blanc d'œufs est produit en conformité avec les prescriptions de la loi suisse avec les denrées alimentaires et bonne pratiques de fabrication (GMP).

La marchandise répond aux exigences des normes HACCP et possède un autocontrôle. La casserie est certifiée ISO 22'000.

Traitement thermique : Thermisation à 56°C

Certifié sans additifs alimentaires

- **Normes bactériologiques**

Critères	Exigences Selon OHyg
Germes aérobies mésophiles	100'000 ufc/g
Entérobactéries	100/ml
Salmonelles	Absence dans 25g

- **Allergènes**

Ingrédient ou composants suivants	Ingrédients sont contenus dans la recette
Œufs/ Ovo-produits	Oui
Poisson	Non
Mollusques	Non
crustacées	Non
Lait/ Produits laitiers/ Lactose	Non
Soja /Dérivés de soja	Non
Arachides / Dérivés d'arachide	Non
Fruits à coque dure	Non
Céréales contenant du gluten	Non
Sulfites (E220 à E228)	Non
Céleri	Non
lupins	Non
Moutarde	Non
Graine de sésame	Non

5. **Conditionnement**

Emballage primaire	Bouteille PET 1 kg
Emballage secondaire	Caisse/Carton

Fiche technique Art. 2740 Blancs d'œufs liquides thermisés 1 kg	
	Etabli le : 03.09.2008 Révisé le : 10.02.2023

6. Utilisation

Mode d'utilisation / restitution :

A titre indicatif : 20 œufs correspondent à 1 kg d'entier, 34 œufs à 1 kg de blanc et 50 œufs à 1 kg de jaune. Le poids de la coquille représente environ 15% du poids total de l'œuf.

7. Méthode de distribution

La distribution se fait par camion réfrigéré.