

Fiche technique

Art. 2830 Jaune d'œufs liquides pasteurisés

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

Jaune d'œufs liquides pasteurisés, bouteille de 1 kg

3. Composition nutritionnelle pour 100gr

| Teneurs en éléments nutritifs | |
|-------------------------------|----------|
| Eau | 49.9 % |
| Protéines | 16.5 % |
| Graisses | 31.5 % |
| hydrates de carbone | 0.2 % |
| énergie dans 100g | 1450 kJ |
| | 350 kcal |

4. Spécification

• Caractéristiques du produit

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

- **Œufs** origine des œufs suisses (propre élevage), France et Hollande
- **Additifs** : 0.1% d'acide citrique et 0.1% de sorbate de potassium



| | |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| Couleur | Jaune opaque |
| Saveur | Caractéristique de l'œuf |
| Texture | Caractéristique de l'œuf entier battu |
| Dimension/grammage pièce | 1 kg |
| D.L.C | 21jours |
| Température de conservation | Max 4°C |

Fiche technique
Art. 2830 Jaune d'œufs liquides pasteurisés
1 kg



Etabli le : 03.09.2008
Révisé le : 10.02.2023

- **Procédé de fabrication**

Œufs frais de poules (Gallus Domesticus) automatiquement cassé. Le jaune d'œufs est pasteurisé et refroidi à 4°C. Le produit est stocké et transporté dans une bouteille PET. Le jaune 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 : Pasteurisation à 64°C

- **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 |

Fiche technique
Art. 2830 Jaune d'œufs liquides pasteurisés
1 kg



Etabli le : 03.09.2008
Révisé le : 10.02.2023

5. Conditionnement

| | |
|----------------------|--------------------|
| Emballage primaire | Bouteille PET 1 kg |
| Emballage secondaire | Caisse/Carton |

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.