	FICHE TECHNIQUE	
	JAUNE D'ŒUF DESHYDRATE	
	Réf info : T21 05 163	Créée le : 08.01.14 (DD) Révisée le : 14.03.17 (3) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Jaune d'œuf déshydraté

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

100 % jaune d'œuf **(œuf)**

MODE DE PREPARATION

Pour obtenir 1 kg de jaune d'œuf liquide, diluer 450 g de produit avec 550 ml d'eau. Puis mélanger avec soin.
Ce produit est recommandé dans la réalisation de :

- mayonnaise
- sauces
- entremets
- sabayon
- crèmes
- pâtisseries
- biscuits
- génoise
- pâte à choux
- … mais également dans la confection de flans …

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	2 776
Energie (kcal):	687
Matières grasses en g :	59
Dont acides gras saturés en g:	18
Glucides en g	2.5
Dont sucres en g:	< 0.5
Protéines en g :	30
Sel (Nax2.5) en g :	0.41

Sources : données fournisseurs

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A stocker dans un local sec et ventilé à une température comprise entre 15 et 25°. Après ouverture, bien refermer le sac en prenant soin de chasser l'air et conserver entre 15 et 25°.
DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Pot plastique blanc 650 g

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.