

<b>SOSA INGREDIENTS S.L.</b>	<b>Spécifications techniques</b>	Révision : 10 Date : 09/11/2016 
------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Nom du produit :</b>	BLANCS D'ŒUFS EN POUDRE (ALBUMINE)
<b>Code de l'article :</b>	00200510 (500 g) 00200512 (5 kg) 02180050 (125 g) 02180051 (50 g) 00200514 (10 kg) 00200516 (15 kg)
<b>Code EAN :</b>	8414933038016 8414933038085 8414933581550 8414933232070 8414933578246 8414933038092
<b>N° RGSEAA :</b>	40.06065/CAT – 40.11774/B

## 1. DESCRIPTION :

Il s'agit de blancs d'œufs en poudre qui montent en neige tout seuls. Le produit est préparé en utilisant un procédé de séchage par atomisation avec extraction des parties du blanc d'œuf qui ne montent pas en neige. Un produit très pratique, 25 % plus actif et 5 fois plus stable que les blancs d'œufs frais.

## 2. APPLICATIONS ALIMENTAIRES :

Le blanc d'œuf en poudre peut être utilisé pour faire monter des liquides tels que les pulpes de fruits ou les pulpes concentrées. On obtient ainsi une meringue aux fruits frais qui peut être utilisée pour préparer des mousses très fruitées. On peut faire remonter la meringue autant de fois que nécessaire dans toutes les recettes contenant de l'eau.

### Conseils d'utilisation :

Pour éviter la formation de grumeaux, mélanger le liquide, puis ajouter lentement les BLANCS D'ŒUFS EN POUDRE. Destiné aux produits alimentaires (uniquement à usage professionnel).

## 3. COMPOSITION :

Albumine d'œuf (**Œufs et dérivés**)

## 4. PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES :

<b>TAUX D'HUMIDITÉ</b>	<8 %
pH	5,5 +/-1

## 5. VALEURS NUTRITIONNELLES (100 g) :

<b>ÉNERGIE</b>	340 kcal 1445 kJ
<b>LIPIDES</b>	0 g
acides gras saturés	0 g
<b>GLUCIDES</b>	0 g
sucres	0 g
<b>PROTÉINES</b>	85 g
<b>SEL</b>	3,2 g
<b>FIBRES</b>	0 g

Les renseignements fournis dans ce document correspondent à nos connaissances actuelles. Toutes les informations contenues sont considérées valides jusqu'à publication d'une nouvelle révision. Il appartient au client de s'assurer que l'utilisation des produits décrits et les niveaux de dosage sont autorisés par les lois et règlements en vigueur dans leur contexte d'application.



## 6. PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES :

<i>Staphylococcus aureus</i>	100 ufc/g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Salmonelle</i>	absence dans 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	absence dans 25 g
<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g

## 7. CONDITIONNEMENT :

Pot de 500 g en polypropylène noir. Boîte de 6 unités.

Sac de 5 kg.

Pots de 50 g ou 125 g en plastique PET transparent. Boîte de 4 unités.

Bidon de 10 kg.

Boîte de 15 kg.

## 8. CONSIGNES DE STOCKAGE :

Conserver à température entre 5 et 25 °C. Stocker dans un endroit frais et sec.

## 9. DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

À consommer de préférence dans un délai de 24 mois à compter de la date de production, sous réserve que le produit soit conservé dans son emballage scellé d'origine et dans les conditions de stockage mentionnées ci-dessus.

## 10. LISTE DES ALLERGÈNES :

TYPE	INGRÉDIENT		RISQUE CONTAMINATION CROISÉE ATELIER	
	OUI	NON	OUI	NON
Céréales contenant du gluten ou ses dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Œufs et produits à base d'œufs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et ses dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO <sub>2</sub> .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 11. PRODUIT SANS GRAS TRANS :

Sosa Ingredients S.L. déclare que le produit décrit dans ce document a été préparé sans utiliser de graisses hydrogénées.

Les renseignements fournis dans ce document correspondent à nos connaissances actuelles.

Toutes les informations contenues sont considérées valides jusqu'à publication d'une nouvelle révision.

Il appartient au client de s'assurer que l'utilisation des produits décrits et les niveaux de dosage sont autorisés par les lois et règlements en vigueur dans leur contexte d'application.



## 12. ATTESTATION DE CONFORMITÉ OGM UE :

Après une analyse approfondie de tous les ingrédients utilisés dans ce produit pour évaluer toute source potentielle de modification génétique, les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous :

INGRÉDIENT	Présence		Origine OGM (oui/non)
	OUI	NON	
chicorée	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
coton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
pomme de terre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
colza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
betterave à sucre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet

## 13. INFORMATIONS SUR LES LOIS LOCALES EN VIGUEUR :

Il est du devoir de l'utilisateur de vérifier que la liste des ingrédients ou les doses recommandées dans le présent document sont conformes à la législation en vigueur dans le pays ou la région d'utilisation.