

1. GÉNÉRALITÉ

Code d'article	231
Description du produit	Blanc d'œuf liquide de poules élevées au sol 10 x 1 kg en carton sans additives

Producteur	Lodewijckx NV Eindhoutseweg 32 2431 Veerle-Laakdal BELGIQUE
N° CE	BE OV 5707 EG
Matière première utilisée	Oeufs de poules
Provenance	Belgique, Pays-Bas, UE
EAN code emballage primaire	5412671118017
EAN code emballage secondaire	5412671118635
Code GN	3502 1990

2. INGRÉDIENTS

(Correspondant au règlement européen, 1169/2011/CE)

Blanc d'œuf d'origine d'œufs de poules élevées au sol

3. CARACTÉRISTIQUES FYSICO-CHIMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Texture	Typiques, sans anomalies
Goût	Typiques, sans anomalies
Odeur	Typiques, sans anomalies
Couleur	Typiques, sans anomalies
pH	9,0 ± 0,3
Matière sèche	11,0 – 14,5%
Tamisé (meshsize)	0,2 mm

4. VALEURS ALIMENTAIRES THÉORIQUES PAR 100g

(Correspondant au règlement européen 1169/2011/CE)

Energie	Kcal	48
	kJ	201
Matières grasses totales	Gramme	0,2
- Dont acides gras saturés	Gramme	0
- Dont acides gras mono- insaturés	Gramme	0
- Dont acides gras poly- insaturés	Gramme	0
- Dont acides gras trans	Gramme	0
Hydrates de carbone totales	Gramme	0,7
- Dont sucres	Gramme	0,7
Fibres	Gramme	0
Protéines totales	Gramme	10,9
Sel	Gramme	0,42
Sodium	Milligramme	166
Cendre	Gramme	0,6
Eau	Gramme	87,6
Cholestérol	Milligramme	0

*Source: USDA, SR-21***5. BACTÉRIOLOGIE**

(Correspondant au règlement européen 2073/2005/CE)

Paramètre	Standard (ufc/g)	Limite après production (ufc/ g)	Méthode
Germes totaux	<500	10 000	ISO 11133
Entérobactéries	<10	<100	ISO 11133
Staphylocoques dorés	<10	<10	ISO 11133
Salmonelles	Négatif en 25g	Négatif en 25g	Dérivé de la norme ISO6579
Bacillus cereus	<200	<1000	ISO 11133
Listeria monocytogenes	Négatif en 25g	Négatif en 25g	Dérivé de Afnor BRD 07/16-01/09
Pseudomonas	<100	<100	ISO 11133

6. EMBALLAGE

(Correspondant au règlement européen 1935/ 2004/ CE, 10/ 2011/ CE)

Type d'emballage premier	Gable Top avec bouchon à vis
Dimensions emballage premier	7 x 7 x 23,5cm
Poids de l'unité de conditionnement	1000g
Type d'emballage secondaire	Carton
Dimensions emballage secondaire	38,5 x 16 x 25,5cm
Unités par carton	10
Nombre maximum par palette	75
Nombre maximum de couches par palette	5
Nombre maximum de cartons par couche	15
Dimensions par palette	120 x 80 x 141cm
Encodage	Numéro de lot, Date limite de conservation, Heure de remplissage
Explication numéro de lot	ZZXXY ZZ = An XX = semaine Y = jour

7. CONDITIONS DE CONSERVATION

Stockage	Ambient
Température de stockage	0 – 25°C
Température à la livraison	0 – 25°C
Durée de conservation après production	120 jours
Durée de conservation à la livraison	60 jours
Durée de conservation après ouverture	7 jours, si conservé à 0 – 4°C

8. CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

(Correspondant au règlement européen 853/2004/CE)

Teneur en β -OH-butyrate	<10mg/kg calculated on dry substance
Teneur en acide lactique	<1000mg/kg calculated on dry substance
Reliquats de coquilles, membranes et autres particules éventuelles	<100mg/kg egg product

9. DECLARATIONS

OGM :

Nous déclarons de ne pas utiliser d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou de produits dérivés d'OGM comme ingrédients dans son site de production. Ceci conformément au règlement Européen 1829/2003/CE et 1830/2003/CE et modifications afférentes.

IONISATION :

Le produit ni les ingrédients sont traités par, ni exposé a rayonnements ionisants correspond au règlement Européen 3/1999/CE et 1169/2011/CE et modifications afférentes.

CONTAMINANTS :

Le produit correspond au règlement Européen 915/2023/CE et modifications afférentes.

PESTICIDES :

Le produit correspond au règlement Européen 396/2005/CE et modifications afférentes.

ANTIBIOTICA:

Le produit correspond au règlement Européen 37/2010/CE et modifications afférentes.

PFAS :

Teneurs maximales en substances perfluoroalkyles de certaines denrées alimentaires correspond au règlement Européen 2388/2022/CE modifiant le Européen règlement 1881/2006/CE remplacée par 915/2023/CE.

10. USAGES CARACTÉRISTIQUES

Nos produits sont essentiellement destinés à la distribution et au commerce de gros. Par ailleurs, ils sont utilisés par la boulangerie, les cuisines collectives, la grande restauration, l'industrie transformatrice de la viande, etc.

Le produit convient aux préparations chaudes et froides.

L'application doit toujours être vérifiée expérimentalement.

1kg blanc d'oeuf = ± 40 blancs d'œufs.

Agiter le produit avant l'emploi.

11. INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convenant Végétariens	Oui
Convenant Végétaliens	Non
Convenant Ovo-lacto végétariens	Oui
Convenant Lacto végétariens	Non
Convenant Ovo végétariens	Oui
Kosher certifié	Non
Halal certifié	Non

12. DÉCLARATION ALLERGÈNES

Allergènes légaux (Conforme aux règlements 1169/2011/CE)		
Allergène	Contient (x)	Ingrédient concerné
Gluten (contenant des grains : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) (>20ppm)		
Crustacés		
Œuf	x	Oeufs de poules
Poissons		
Arachides / cacahuètes		
Soja		
Lait		
Noix		
Céleri		
Moutarde		
Graines de sésame		
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) (>20ppm)		
Lupin		
Mollusques		
Allergènes supplémentaires		
Allergène	Contient (x)	Ingrédient concerné
Lactose		
Cacao		
Glutamate (E620 – E625)		
Poulet		
Coriandre		
Mais		
Légumineuse		
Bœuf		
Porc		
Carotte		

13. APPROBATION DU CLIENT

Nom: Nom de l'entreprise:

Fonction:

Signature: (mentionner 'lu et approuvé')

.....

Si Lodewijckx nv ne reçoit pas un exemplaire signé dans les quinze jours, la spécification est approuvée tacitement par le client.