

	<b>TITRE: SPÉCIFICATION</b> Sous-titre: Cocovite blanc d'œuf liquide avec plus longue conservation 10kg	<b>Version: L</b>  Date: 26/10/2021 p.: 1/6

## **1. GÉNÉRALITÉ**

Description du produit	Blanc d'œuf liquide avec plus longue conservation originaire d'œufs de poules, pasteurisé
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, d'autres pays de l'UE de façon sporadique
Calibres sélectionnés	Toutes classes
Disponibilité	L'année durant

## **2. INGRÉDIENTS**

Ingrédients: blanc d'œuf d'origine d'œufs de poules, acidifiant (E330, E331), conservateur (E202) et épaississants (E412, E415)

## **3. CARACTÉRISTIQUES FYSICO-CHIMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES**

Texture	Typique, sans anomalies
Goût	Typique, sans anomalies
Odeur	Typique, sans anomalies
Couleur	Typique, sans anomalies
pH	5,8 ± 0,2
Matière sèche	11,5 – 13%

## **4. VALEURS ALIMENTAIRES THÉORIQUES PAR 100g**

Energie	Kcal	51
	kJ	214
Matières grasses totales	Gramme	0,20
- 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	0.81
- Dont sucres	Gramme	0,69

	<b>TITRE: SPÉCIFICATION</b>	<b>Version: L</b>
	Sous-titre: Cocovite blanc d'œuf liquide avec plus longue conservation 10kg	Date: 26/10/2021 p.: 2/6

Fibres	Gramme	0,12
Protéines totales	Gramme	10,71
Sel	Gramme	0,84
Sodium	Milligramme	340
Cendre	Gramme	0,59
Eau	Gramme	86,08
Cholestérol	Milligramme	0

## **5. BACTÉRIOLOGIE**

Micro-organisme	Après production (/g) <i>valeurs cible</i>	Après production (/g) <i>valeurs limites</i>	Méthode et fréquence
Germes totaux	<500	10 000	Tempo AC 30°C / 40 – 48h Chaque lot
Entérobactéries	<10	<100	Tempo EB 35°C / 22 – 27h Chaque lot
Staphylocoques dorés	<10	<10	Tempo STA 37°C / 24 – 26h Chaque lot
Salmonelles	Négatif en 25g	Négatif en 25g	Enrich B.P.W., 37°C, 24h Select enrichment, 24h in MSRV Chaque lot
Bacillus cereus	<200	<1000	Tempo BAC 30°C / 22 – 27h Sur demande
Listeria monocytogenes	Négatif en 25g	Négatif en 25g	Dérivée de la ISO 11290-1 avec pre-enrichment dans B.P.W Quelques lots par jour
Pseudomonas	<100	<100	Plaques de Pétri 30°C / 48h Quelques lots par jour

## **6. EMBALLAGE**

Type d'emballage premier	Sac en plastique
Poids de l'unité de conditionnement	10kg
Type d'emballage secondaire	Carton ou caisse
Dimensions de carton	23 x 18,5 x 29,5cm
Unités par carton	1

	<b>TITRE: SPÉCIFICATION</b>	<b>Version: L</b>
	Sous-titre: Cocovite blanc d'œuf liquide avec plus longue conservation 10kg	Date: 26/10/2021 p.: 3/6

Nombre maximum par palette	80
Nombre maximum de couches par palette	4
Nombre maximum de cartons par couche	20
Dimensions par palette	120 x 80 x 135cm
Dimensions par caisse	60 x 40 x 20cm
Unités par caisse	2
Nombre maximum de caisses par palette	32
Nombre maximum de couches par palette	8
Nombre maximum de caisses par couche	4
Dimensions par palette	120 x 80 x 174cm
Encodage sur l'étiquette	Nom du produit Numéro de lot Poids net Date de production Date limite de conservation
Encodage sur carton	Numéro de lot Date limite de conservation heure de remplissage
Explication numéro de lot	ZZXXY ZZ = année XX = semaine Y = jour

## **7. CONDITIONS DE CONSERVATION**

Stockage	En milieu réfrigéré
Température de stockage	0 – 4°C
Température à la livraison	0 – 4°C
Durée de conservation après production	84 jours
Durée de conservation à la livraison	Min. 56 jours
Durée de conservation après ouverture	1 semaine, si conservé à 0 – 4°C

## **8. CODES**

Code d'article (carton)	239
EAN code (carton)	5412671115139
Code d'article (caisse)	238
EAN code (caisse)	5412671113869
Code GN	3502 1990

## **9. CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES**

Teneur en $\beta$ -OH-butyrate	<10mg/kg produit d'œuf,
--------------------------------	-------------------------

	<b>TITRE: SPÉCIFICATION</b> Sous-titre: Cocovite blanc d'œuf liquide avec plus longue conservation 10kg	<b>Version: L</b>  Date: 26/10/2021 p.: 4/6

	(matière sèche)
Teneur en acide lactique	<1000mg/kg produit d'œuf, (matière sèche)
Reliquats de coquilles, membranes et autres particules éventuelles	<100mg/kg produit d'œuf

## **10. DÉCLARATION NON-OGM**

RÈGLEMENT (CE) N° 1829/2003

RÈGLEMENT (CE) N° 1830/2003

DIRECTIVE N° 2001/18/CE

DIRECTIVE N° 2000/13/CE

Nous garantissons le respect total des législations ci-dessus concernant OGM.

## **11. LISTE D'ALLERGÈNES**

LeDa code	GS1 code	Allergène	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
		<b>Allergène</b>				
1.1	UW	Blé	X			
1.2	NR	Seigle	X			
1.3	GB	Orge	X			
1.4	GO	Avoine	X			
1.5	GS	Epeautre	X			
1.6	GK	Kamut	X			
1	AW	(*) <i>Gluten</i>				
2.0	AC	Crustacés	X			
3.0	AE	Œuf		X		
4.0	AF	Poissons	X			
5.0	AP	Arachides / cacahuètes	X			
6.0	AY	Soja	X			
7.0	AM	Lait	X			
8.1	SA	Amandes	X			
8.2	SH	Noisettes	X			
8.3	SW	Noix	X			
8.4	SC	Noix de cajou	X			
8.5	SP	Noix de pécan	X			
8.6	SR	Noix de Brazil	X			
8.7	ST	Pistaches	X			
8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queensland	X			
8	AN	(*) <i>Fruits à coques</i>				
9.0	BC	Céleri	X			
10.0	BM	Moutarde	X			
11.0	AS	Graines de sésame	X			
12.0	AU	Anhydride sulfureux et	X			

	<b>TITRE: SPÉCIFICATION</b>		<b>Version: L</b>	
	Sous-titre: Cocovite blanc d'œuf liquide avec plus longue conservation 10kg		Date: 26/10/2021 p.: 5/6	

		sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou mg/litre exprimées en SO2				
13.0	NL	Lupin	X			
14.0	UM	Mollusques	X			
		<b>Allergènes supplémentaires</b>				
20.0	ML	Lactose	X			
21.0	NC	Cacao	X			
22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	X			
23.0	MK	Poulet	X			
24.0	NK	Coriandre	X			
25.0	NM	Mais	X			
26.0	NP	Légumineuse	X			
27.0	MC	Bœuf	X			
28.0	MP	Porc	X			
29.0	NW	Carotte	X			

(\*) Uniquement destiné à la contamination croisée

## **12. 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.

Il est très important que le produit soit conservé en milieu réfrigéré (< 4°C): cela est indiqué sur l'emballage et sur les étiquettes.

Après ouverture de l'emballage, utiliser le produit endéans 1 semaine.

1kg blanc d'œuf liquide = ± 40 blancs d'œufs

Agiter le produit avant l'emploi.

## **13. INFORMATION D'USAGE**

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

## **14. APPROBATION DU CLIENT**

Nom: ..... Nom de l'entreprise: .....

Fonction: .....

	<b>TITRE: SPÉCIFICATION</b> Sous-titre: Cocovite blanc d'œuf liquide avec plus longue conservation 10kg	<b>Version: L</b> Date: 26/10/2021 p.: 6/6
---	---	--

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.