

	TITRE: SPÉCIFICATION Sous-titre: Cocovite blanc d'œuf liquide avec plus longue conservation 1kg	Version: N Date: 02/10/2023 p.: 1/5

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 épaississant (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	50
	kJ	208
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	1,1
- Dont sucres	Gramme	0,7

	TITRE: SPÉCIFICATION Sous-titre: Cocovite blanc d'œuf liquide avec plus longue conservation 1kg	Version: N Date: 02/10/2023 p.: 2/5

Fibres	Gramme	0
Protéines totales	Gramme	10,7
Sel	Gramme	0,42
Sodium	Milligramme	166,6
Cendre	Gramme	0,6
Eau	Gramme	85,4
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
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 Quelques lots par jour
Pseudomonas	<100	<100	Quelques lots par jour

6. **EMBALLAGE**

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

	TITRE: SPÉCIFICATION Sous-titre: Cocovite blanc d'œuf liquide avec plus longue conservation 1kg	Version: N Date: 02/10/2023 p.: 3/5

Encodage	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 la 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	174
EAN code d'emballage premier	5 412671 112688
EAN code d'emballage secondaire	5 412671 113265
Code GN	3502 1990

9. CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

Teneur en β -OH-butyrate	<10mg/kg produit d'œuf, (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. NON GMO DÉCLARATION

RÈGLEMENT (CE) N° 1829/2003

RÈGLEMENT (CE) N° 1830/2003

DIRECTIVE N° 2001/18/CE

RÈGLEMENT (CE) N° 2011/1169

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)
		Allergène				
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 sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou mg/litre exprimées en SO2	X			
13.0	NL	Lupin	X			
14.0	UM	Mollusques	X			
		Allergènes supplémentaires				
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

	TITRE: SPÉCIFICATION Sous-titre: Cocovite blanc d'œuf liquide avec plus longue conservation 1kg	Version: N Date: 02/10/2023 p.: 5/5
---	---	--

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 dans 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:

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.