



TAMAGO FOOD
297 avenue Paul Langevin
77550 Moissy-Cramayel, FRANCE
hello@yumgo.fr
www.yumgo.fr

Fiche Technique

Pour toutes vos questions, contactez-nous à :
hello@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur : www.yumgo.fr

Yumgo Jaune poudre

Substitut végétal de jaune d'œuf

Créée le : 27/09/2023

Version 3.6

Modifié le : 14/01/2026

INFORMATIONS GENERALES

Description

- Substitut végétal de jaune d'œuf en poudre
- Adapté à l'alimentation végétarienne et végétalienne
- Pour un résultat gourmand et une empreinte carbone réduite
- Propriétés : Émulsifiant, Liant, Colorant, Gélifiant

Conseils d'utilisation

- Hydratation conseillée : en fonction des recettes (voir la table des dosages)
- Mélanger l'eau, la poudre et l'huile au mixeur plongeant afin d'obtenir un mélange homogène
- Utiliser la même quantité de YUMGO Jaune réhydraté que de jaune d'œuf dans les recettes
- Pour obtenir une gélification (crème anglaise, crème brûlée, etc) : Porter le mélange à ébullition lors de la recette, la gélification a lieu lorsque le produit refroidit

Application

- Remplace le jaune d'œuf dans les recettes salées et sucrées : crèmes (pâtissière), crèmeux, sauces (mayonnaise), biscuits (sablés)
- Le mélange de YUMGO Blanc et YUMGO Jaune ne substitue pas l'œuf entier

Conservation

- DDM : 18 mois
- À conserver à température ambiante, dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité
- Après réhydratation, à conserver au frais (0 - 6°C) et à consommer dans les 3 jours

Format(s) disponible(s)

- 72g, 1kg, 15kg

Lieu de fabrication

Moissy-Cramayel, Île-de-France, FRANCE

INGRÉDIENTS

Protéine de pois, gélifiant : agar-agar, curcuma, fibre de lin

Origine des ingrédients : UE et hors UE (curcuma)

Vegan
Sans OGM, d'après la directive 2001/18/CE, le règlement (CE) n°1829/2003, et le règlement (CE) n°1830/2003

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Unité	Pour 100g
Valeur énergétique	kJ / kcal	1514 / 359
Matières grasses	g	5,0
dont acides gras	g	0,9
Glucides	g	11
dont sucres	g	1,0
Protéines	g	62
Fibres	g	12
Sel	g	2,9

ALLÉRGÈNES

Céréales / gluten	NON	Poisson	NON	Noix de cajou	NON
Blé	NON	Mollusques	NON	Noix du Brésil	NON
Epeautre	NON	Soja	NON	Noix de macadamia	NON
Avoine	NON	Lait	NON	Pistache	NON
Orge	NON	Noix	NON	Céleri	NON
Seigle	NON	Amandes	NON	Moutarde	NON
Kamut	NON	Cacahuètes	NON	Graines de sésame	NON
Crustacés	NON	Noix de pécan	NON	Sulfites	NON
Oeufs	NON	Noisette	NON	Lupin	NON

Selon l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011

ETAT MICROBIOLOGIQUE

Critères	Seuil maximal
Micro-organismes aérobies à 30°C	<100 000 UFC/g
Levures / moisissures à 25°C	<10 000 UFC/g
Escherichia Coli β - glucuronidase positive à 44°C	<10 UFC/g
Salmonella	Absence dans 25g

TABLE DE DOSAGE

Nombre d'oeufs	Quantité de Yumgo	Quantité d'huile et d'eau	Dosage de la poudre dans l'huile et l'eau	Type d'application
1 jaune d'oeuf	2,2 g	2,2 g d'huile + 15,6 g d'eau	11 %	crèmes, crémeux, sauces, biscuits
32 jaunes d'oeuf	72 g	72 g d'huile + 510,5 g d'eau	11 %	crèmes, crémeux, sauces, biscuits
50 jaunes (1L)	110 g	110 g d'huile + 780 g d'eau	11 %	crèmes, crémeux, sauces, biscuits
454 jaunes d'oeuf	1 kg	1,12 kg d'huile et 8 kg d'eau	11 %	crèmes, crémeux, sauces, biscuits
6810 jaunes d'oeuf	15 kg	16,8 kg d'huile et 120 kg d'eau	11 %	crèmes, crémeux, sauces, biscuits

Les renseignements contenus dans ce document, bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.