SAS FUSEAU
Zac de l'hoirie rue charles Lacretelle
49070 BEAUCOUZE
Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-mail : info@fuseau-sas.com

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Jaune d'œuf liquide

Date de création : 09/10/2023

Date de révision :

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 29304A

Dénomination légale :

Code douanier : 04081981

Photo

Désignation commerciale : jaune d'œuf pasteurisé

Pays de transformation : France

Description du produit :

Déclaration d'ingrédients – *en conformité au règlement INCO (1169/2011)*
Jaunes d'œuf de poules

CONSERVATION

Conserver entre 0°C & 4°C maxi et chaîne de froid continue.

Durée de vie 35 jours

Après ouverture 72 heures dans des conditions de conservations adaptées

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	287 Kcal/1188 kJ
- Matières grasses	26 g
Dont acides gras saturés	7.6 g
- Glucides	0.42g
Dont sucres	0.42 g
- Protéines	13 g
- Sodium	33.4 mg
- sel	0.08 g

SAS FUSEAU
Zac de l'hoirie rue charles Lacretelle
49070 BEAUCOUZE
Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-mail : info@fuseau-sas.com

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients

→ ***Inscrire « + » si présence et « - » si absence***

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***		-	-	-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	+	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	-	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

SAS FUSEAU
Zac de l'hoirie rue charles Lacretelle
49070 BEAUCOUZE
Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-mail : info@fuseau-sas.com

Critères physico-chimiques	
Paramètres	**Valeur cible**
pH	6-7
Température	entre 0 et 4°C
Extrait sec total	41 +/- 1 %
Couleur	Orange
Aspect	liquide homogène, exempt de corps étrangers
Odeur	caractéristique du jaune d'œuf, absence d'odeur étrangère
Critères microbiologiques	
Germes	**Limite maximale**
Flore aérobie mésophile	<10000 ufc/g
Entérobactérie	<10 ufc/g
Staphylococcus Coagulase +	Abs dans 1g
Salmonella	Abs/25g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13			
Poids net (kg)	1		
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)			

Colis			
EAN 14			
Poids net (kg)			
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)			
Nombre d'UV / colis			

Palettisation			
EAN 14	-		
Poids net (kg)			
Poids brut (kg)	-		
Dimensions (L x l x h) (cm)			
Nombre de colis / couche	20		

Nombre de couches / palette	6		
Nombre de colis / palette	120		

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.