

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination légale de vente : Aérosol d'œuf entier sucré pasteurisé

Description du produit :

Spray d'œuf entier sucré permettant de dorer environ 400 pâtisseries.

Liste des ingrédients :

Œuf entier, sucre 10 %, conservateur : E202.

Gaz propulseur : CO₂.

Origine : France



Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :

Contient :	Œuf	Traces éventuelles de :	/
-------------------	-----	--------------------------------	---

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Jaune légèrement orangé	Typique de l'œuf entier	Typique de l'œuf entier	Liquide homogène à pulvériser

DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul (CIQUAL)

	Pour 100 g
Energie	684 kJ / 164 kcal
Matières grasses	9,2 g
dont acides gras saturés	2,9 g
Glucides	10 g
dont sucres	0,8 g
Protéines	9,9 g
Sel	0,30 g

DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

DLC : 180 jours Conditionnement en aérosol sous gaz propulseur

DLC minimum garantie départ usine : 119 jours

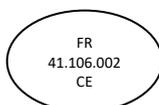
Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

Entérobactérie	< 10 ufc / g	Salmonella	Non détecté / 25 g
-----------------------	--------------	-------------------	--------------------

Critères internes :

FAM 30°C	< 10 000 ufc / g
-----------------	------------------

Agrément sanitaire :



GARANTIES

OGM : Ce produit n'est pas assujéti à l'obligation d'étiquetage indiquant la présence d'OGM selon les dispositions des Règlements 1829-1830/2003/CE.

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Contaminants : Pesticides (Règlement UE 396/2005 et ses modifications), Résidus médicamenteux (Règlement UE 37/2010 et ses modifications), Autres contaminants (dont Dioxines et PCB) selon le Règlement UE 2023/915 et ses modifications.

CONSEILS D'UTILISATION

Conditions de conservation :

Avant ouverture : A conserver en dessous de 30°C jusqu'à DLC.

Après ouverture : A conserver en dessous de 30°C jusqu'à DLC.

Récipient sous pression : peut éclater sous l'effet de la chaleur, tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, de flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer. Ne pas perforez, ni brûler, même après usage. Protéger du rayonnement solaire. Ne pas exposer à une température supérieure à 50°C/122°F.

Modes d'utilisation :

Permet de dorer les feuilletés, les viennoiseries, les légumes farcis et tous produits cuits au four nécessitant une coloration. Un aérosol permet de dorer environ 400 pâtisseries. Assure une dorure homogène, sans traces, ni coulures.

Agiter le flacon avant emploi. Utiliser le flacon tête en bas.

Après utilisation, bien rincer le diffuseur à l'eau froide.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Code article	Présentation	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids net aérosol	Volume net aérosol	Poids brut colis	Dimensions aérosol	Dimensions colis
838	8 aérosols	3215200002106	03215201006356	300 g	279 ml	3 kg	D : 53 mm H : 205 mm	L 160 x l 150 x H 240 mm

Nb colis / couche :	35	Hauteur palette :	1,35 m
Nb couches / palette :	5	Type de palette :	Europe
Nb colis / palette :	175		

EMBALLAGE

Type : Aérosol + diffuseur. Conditionnement en aérosol sous gaz propulseur.

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

Etiquette traçabilité

Les informations à nous transmettre en cas de recherche de traçabilité sont la dénomination du produit, le lot et DLC figurant sur l'étiquette de traçabilité.

COCOTINE **838** EGG SPRAY
Aérosol d'œuf entier sucré pasteurisé

A consommer jusqu'au : **09/12/2023**
Poids net colis : (8 x 300g) = **2.4Kg**
N° DE LOT : **16383823**
A conserver en dessous de **30°C**



(01)03215201006356(1)7231209(10)16383823
PEP-ZI de Camagnon-CS70309-56803 PLOERMEL Cedex



BON POUR ACCORD DU CLIENT	
SOCIETE :	SANS RETOUR ECRIT DE VOTRE PART DANS UN DELAI DE 15 JOURS APRES ENVOI DE LA FICHE TECHNIQUE, NOUS CONSIDERERONS QUE VOUS ACCEPTEZ LES DONNEES DE CETTE FICHE TECHNIQUE.
NOM DU SIGNATAIRE :	
DATE :	
SIGNATURE :	