

MARYPER - OVOPRODUITS

FICHE TECHNIQUE OVOCHEF - OEUF ENTIER DÉSHYDRATÉ 150 GRAMMES



Enregistrement sanitaire: 14.01079/MU

Description: Commode, pratique, propre et surtout sûr.

Longue durée: 18 mois sans réfrigération.

Sans salmonelle: Le processus d'atomisation garanti un produit sans salmonelle.

Pratique: Compléter avec de l'eau, agiter et c'est prêt.

Ingédients: Œuf entier déshydraté et anticoagulant E-554.

Caractéristiques organoleptiques: Poudre fine de couleur jaune / orange avec odeur et le goût caractéristique du produit et absence d'odeur et goût étrangers

Caractéristiques microbiologiques:

- Compter total aérobies :
100.000 UFC / grammes maximum

- Entérobactéries: 100 UFC / gr maximum

- Salmonelle (25 grammes): Absence

- Staphylococcus aureus: Absence / gramme

- Escherichia coli: Absence

Caractéristiques physico chimiques

- Humidité / Cendres: 4 % maximum / 4 % maximum

- Graisse / Protéines / Cholestérol: 40% / 42 % minimum / 1,48 – 1,65 %

Format: Bouteille de 150 grammes pour reconstituer 1 litre

Instructions d'utilisation: Ajouter trois quarts d'eau et remuer pour dissoudre le produit. Puis ajouter de l'eau à la marque et remuer jusqu'à obtenir la reconstitution complète du produit

Prix reçus : Médaille d'argent 2.015 "Dupont Awards for Packaging Innovation" U.S.A.

Conditions de conservation: Maintenir à température ambiante dans un endroit frais et sec.

Logistique: 6 Bouteilles per carton / 200 cartons per palette / 1.200 Bouteilles per palette



www.seaportsl.com