



Code d'usages Biscuit Cuiller

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

A/ DESCRIPTION

Biscuit aux œufs, de texture moelleuse et aérée, légèrement croustillant en surface, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage au sucre glace, avec ou sans perlage. Le pied du biscuit est plat et le dessus arrondi.

• **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : œufs (30 % minimum), sucre, farine de froment.

• **CARACTÉRISTIQUES**

	Caractéristiques
Matières premières : <ul style="list-style-type: none">▪ Œufs entiers▪ Jaune d'œuf▪ Blanc d'œuf	23 ± 1 % de matière sèche pour les œufs entiers liquides, > 40 % pour les jaunes d'œufs liquides et > 10,5 % pour les blancs d'œufs liquides, conformément au « <i>vade-mecum sectoriel pour la production d'ovoproduits et d'œufs liquides</i> » et à la norme CEE-ONU EGG-2.
Produits finis <ul style="list-style-type: none">▪ Pourcentage d'œuf▪ Humidité	<ul style="list-style-type: none">▪ ≥ 30 %▪ ≥ 8 % à 4 mois de la date de fabrication
Poids	De 5 g à 13 g.
Dimensions en mm <ul style="list-style-type: none">▪ Longueur▪ Largeur	<ul style="list-style-type: none">▪ 70 à 120 mm.▪ 20 à 50 mm.

B/ TECHNOLOGIE

La pâte est obtenue par assemblage de deux appareils : œuf (ou jaune), sucre et farine battus d'une part. Blanc d'œuf et sucre montés en neige, d'autre part. Cette pâte aérée, non grasse, doit être dressée sur un support plat et lisse, et saupoudrée de sucre glace.

C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE

Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œuf doit figurer dans la liste des ingrédients.

D/ PRÉSENTATION

Tous types de présentation.

* * *

NB : La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.