

INFORMATIONS GÉNÉRALES

DESCRIPTION DU PRODUIT

- Substitut végétal de jaune d'œuf sous format poudre.
- Remplace la poudre de jaune d'œuf en 1 : 1 dans les recettes.
- Pour un résultat gourmand et une empreinte carbone réduite.
- Propriétés : Émulsifiant, Liant, Colorant, Gélifiant, Épaississant.

UTILISATION

- Dosage conseillé : en fonction des recettes (voir la [table des dosages](#)).
- Ex : dosage à 11% → 110g de YUMGO Jaune + 110g d'huile de colza ou tournesol dans 780g d'eau (= 50 jaunes d'œufs).
- 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.
- Le mélange de YUMGO Blanc et YUMGO Jaune ne substitue pas l'œuf entier.

APPLICATIONS

- 1kg de YUMGO Jaune = environ 454 jaunes d'œufs (dosage 11%)
- Remplace le jaune d'œuf dans les recettes salées et sucrées : crèmes (pâtisseries...), crémeux, sauces (mayonnaise...), biscuits (sablés...)...
- Adapté à l'alimentation végétarienne et végétalienne



CONSERVATION

- DDM : 18 mois après la production (à la sortie de l'usine)
- A conserver à température ambiante
- Après réhydratation, à conserver au frais (0 - 6°C) et à consommer dans les 3 jours

CONDITIONNEMENT

- Doypack kraft 1KG
- Conditionné en carton de 5 doypacks de 1KG



Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation



YUMGO JAUNE POUDRE 1KG

SUBSTITUT VÉGÉTAL DE JAUNE D'OEUF EN POUDRE

TABLE DES DOSAGES

Applications	Équivalent oeuf	g	%	Doses
Dosage conseillé pour les applications types crèmes, crémeux, sauces, biscuits.	50 jaunes d'oeufs	110 g de YUMGO poudre + 110 g d'huile + 780 g d'eau = 1 000 g de YUMGO liquide	11	11 cuillères à soupe de poudre + 11 cuillères à soupe d'huile dans 78 cuillères à soupe d'eau
	1 jaune d'oeuf	2,2 g de YUMGO poudre + 2,2 g d'huile + 15,6 g d'eau = 20 g de YUMGO liquide	11	¼ cuillère à soupe de poudre + ¼ de cuillère à soupe d'huile dans 3 cuillères à soupe d'eau

INGRÉDIENTS

Ingrédients	Informations
Protéine de pois	Vegan / Non OGM / Origine Europe
Géifiant : Agar-agar	Vegan/ Non OGM // Origine Europe
Curcuma	Vegan / Non OGM / Origine Inde
Fibre de lin	Vegan / Non OGM / Origine Europe

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

YUMGO Jaune	Unité	Pour 100g
Valeur énergétique	kJ kcal	1514 359
Matières grasses	g	5,0
Dont acides gras saturés	g	0,9
Glucides	g	10,9
Dont sucres	g	1,0
Protéines	g	61,5
Fibres	g	12,3
Sel	g	2,9

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation



YUMGO JAUNE POUDRE 1KG

SUBSTITUT VÉGÉTAL DE JAUNE D'OEUF EN POUDRE

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

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

ÉTAT MICROBIOLOGIQUE

Critères	Seuil (germes /g)
Micro-organismes à 30°C	100 000 000
Levures / moisissures	1 000
E.Coli	10
Bacillus cereus présomptifs à 30°C	100
Salmonella	Absence dans 25g

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr

Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation