

Produktspezifikation 41054125

Hühner-Eigelb BH 1kg

EG-Zulassungsnummer PRO OVO	AT 31081 EG	EG-Zulassungsnummer Hersteller	NL 6499 EP EG
Zolltarifnummer	0408 1981		
Zertifizierung	FSSC 22000		

Allgemeine Beschreibung	Technologische Eigenschaften	Anwendungsbereich	Verwendung
1 kg flüssiges, homogenisiertes, pasteurisiertes Hühner-Eigelb mit Konservierung entspricht dem Inhalt von ca. 58 Schaleneiern.	Färbe-, Binde- und Emulgierereigenschaften	Konditorei, Teig- und Backwarenindustrie	Weiterverarbeitung ohne Erhitzen möglich

Zutaten	Herkunft
Hühner-Eigelb	EU
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202)	CN
Säuerungsmittel: Zitronensäure (E330)	CN

Sensorische Parameter	
Aussehen, Farbe	gelb-orange, natürlich
Geruch	arteigen, nach frischem Hühnerei
Geschmack	arteigen, nach frischem Hühnerei
Konsistenz	homogen, flüssig

Produkthandling & Rückverfolgbarkeit	
Haltbarkeit nach Produktion	49 Tage
Restlaufzeit bei Anlieferung	21 Tage
Transport & Lagerung	gekühlt bei 0° C bis + 4° C

Chemische & physikalische Parameter	
Trockensubstanz	ca. 43 %
pH-Wert	6,0 - 7,5
Milchsäure	< 1000 mg/kg Trockenmasse
Buttersäure	< 10 mg/kg Trockenmasse

Mikrobiologische Parameter	
Gesamtkeimzahl	< 10.000 KBE/g
Enterobacteriaceae	< 10 KBE/g
Escherichia coli	nicht nachweisbar in 1 g
Staphylococcus aureus	nicht nachweisbar in 1 g
Salmonella	nicht nachweisbar in 25 g

Produktspezifikation 41054125

Nährwert pro 100 g

Energie	1190 kJ, 287 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,1 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	14 g
Salz	0,05 g

Allergene nach EU-Richtlinie 2006-142EG

Eier und Eierzeugnisse	Ja	Krebstiere und Krebstierzeugnisse	Nein
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	Glutenhaltiges Getreide u. daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse	Nein	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein	Sulfit über 10 mg/kg	Nein
Milch - und Milcherzeugnisse (inkl. Lactose)	Nein	Senf und Senferzeugnisse	Nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein
Fisch- und Fischerzeugnisse	Nein	Weichtiere und Weichtierzeugnisse	Nein

Besondere Ernährungsformen

Geeignet für glutenfreie Ernährung („Zöliakie“)	ja
Geeignet für lactosefreie Ernährung	ja
Geeignet für vegetarische Ernährung	ja
Geeignet für vegane Ernährung	nein

Gentechnik-Erklärung

Bei der Kennzeichnung gentechnisch veränderter Lebensmittel folgt unsere Firma den ab 19. April 2004 anzuwendenden EU Verordnungen (Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003) zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel. Danach besteht für die von unserer Firma gelieferten Produkte keine Gentechnik-Kennzeichnung. Wir garantieren, dass bei der Herstellung keine Verfahren der Gentechnik angewendet werden.

Allgemeine lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt entspricht den EU-Lebensmittel- und Hygienevorschriften (178/2002, 852/2004, 853/2004), der Kontaminanten-Verordnung (1881/2006; 1259/2011), den mikrobiologischen Kriterien (2073/2005), den Vorschriften über Lebensmittelkontaktmaterialien (1935/2004, 2023/2006), der LMIV (1169/2011) sowie den in Österreich geltenden lebensmittelrechtlichen Verordnungen, Bestimmungen und Richtlinien.

Die Daten und Richtwerte in unserer Spezifikation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Es handelt sich hier um eine Produktinformation, diese befreit nicht vor der eigenen Prüfung. Nährwertangaben sind Durchschnittswerte gem. Souci Fachmann Kraut.

Produktspezifikation 41054125

Verpackungs- & Artikelauswahl

		1 kg-Verpackung mit Umkarton	
Gebindeauswahl	Größe [kg]	1	6 x 1
	Grundfläche L x B [cm]	7,4 x 7,2	30,0 x 23,6
	Höhe [cm]	21,5	22,4
	Palette [cm]	H1- od. Europaletten 120 x 80 x 16	
	Stk/Palette	780	65
	Lagen/Palette	60	5
	Stk/Lage	156	13
	Material	PE	Karton
Artikelnummern			
Haltungsform	BH	41054125	

