

Produktspezifikation

4100-000



EIFIX Vollei, pasteurisiert, flüssig, 12 x 1 kg	
Beschreibung	Vollei, pasteurisiert, flüssig
Zutaten gemäß LMKV	Hühnervollei, Säuerungsmittel: Citronensäure E 330 Eianteil: 99,9 %
Zusatzstoffkennlichmachung gemäß § 9 ZZulV	---
Haltungsform	Eier aus Kleingruppen- oder Käfighaltung

Analytische Spezifikation					
Aussehen	natürliche gelbe Farbe				
Geruch	nach frischem Hühnervollei				
Geschmack	nach frischem Hühnervollei				
Konsistenz	homogen, flüssig				
pH-Wert	6,4 – 7,0				§ 64 LFGB L 05.00-11
Trockenmasse	22,7 – 23,7 %				§ 64 LFGB L 05.00-12
L-Milchsäure	≤ 600 mg/kg Trockenmasse				§ 64 LFGB L 05.00-2
β-OH-Buttersäure	≤ 10 mg/kg Trockenmasse				§ 64 LFGB L 05.00-2
	n	c	m	M	
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	5	0	10.000	KbE/ml	§ 64 LFGB L 05.00-6
Enterobacteriaceae	5	2	10	100	KbE/ml § 64 LFGB L 05.00-5
Bacillus cereus	5	0	500	KbE/ml	§ 64 LFGB L 05.00-25
Listeria monocytogenes	1	0	nicht nachweisbar	in 25 g	§ 64 LFGB L 00.00-32
Salmonella spp.	5	0	nicht nachweisbar	in 25 g	EN ISO 20838
Staphylococcus aureus	5	0	nicht nachweisbar	in 1 ml	§ 64 LFGB L 05.00-8
Nährwerte durchschnittlich je 100 g	Brennwert		155 kcal / 645 kJ		
	Eiweiß		13,1 g		
	Kohlenhydrate		0,58 g		
	Zucker		0,34 g		
	Fett		11,2 g		
	gesättigte FS		3,3 g		
	Ballaststoffe		< 0,5 g		
	Natrium		126,9 mg		
Hinweis: Da das Ei ein Naturprodukt ist, können die tatsächlichen Nährstoffgehalte von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von Jahreszeit, Fütterung und Alter der Hennen abweichen.					

GVO
Gemäß der Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und EG Nr. 1830/2003 bestätigen wir, dass das Produkt:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält ▪ nicht aus GVO besteht ▪ nicht aus GVO hergestellt wurde ▪ keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.
Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %, bezogen auf die einzelne Zutat.
Es besteht keine Kennzeichnungspflicht.

Produktspezifikation

4100-000



Allergene			
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß RL 2000/13/EG			
01	Glutenhaltiges Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse	Nein	
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein	
03	Eier und Eierzeugnisse	Ja	Hühnervollei
04	Fisch und Fischerzeugnisse	Nein	
05	Erdnüsse und Ernußerzeugnisse	Nein	
06	Soja und Sojaerzeugnisse	Nein	
07	Milch und Milcherzeugnisse, einschl. Lactose	Nein	
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse	Nein	
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein	
10	Senf und Senferzeugnisse	Nein	
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein	
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg o. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	Nein	
13	Lupine und Lupinenerzeugnisse	Nein	
14	Mollusken und Molluskenerzeugnisse	Nein	
Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß ALBA-Liste			
01	Kuhmilchprotein	Nein	
02	Lactose	Nein	
03	Hühnerei	Ja	Hühnervollei
04	Sojaprotein	Nein	
05	Sojaöl	Nein	
06	Gluten	Nein	
07	Weizen	Nein	
08	Roggen	Nein	
09	Rind	Nein	
10	Schwein	Nein	
11	Huhn	Nein	
12	Fisch	Nein	
13	Schalen- und Krebstiere	Nein	
14	Mais	Nein	
15	Kakao	Nein	
16	Hefe	Nein	
17	Gemüse/Hülsenfrüchte	Nein	
18	Nüsse	Nein	
19	Nussöl	Nein	
20	Erdnuss	Nein	
21	Erdnussöl	Nein	
22	Sesam	Nein	
23	Sesamöl	Nein	
24	Glutamat	Nein	
25	Sulfit (E220 bis E228)	Nein	
26	Benzoessäure und PHB (E210 bis E219)	Nein	
27	AZO-Farbstoffe	Nein	
28	Tartrazin (E102)	Nein	
29	Zimt	Nein	
30	Vanillin	Nein	
31	Koriander	Nein	
32	Sellerie	Nein	
33	Umbellifereae	Nein	

Produktspezifikation

4100-000



Gebinde		
Verpackung		Mindesthaltbarkeit
Tetra Brik 12 x 1 kg	Tetra Brik aseptik (94 x 63 x 165 mm), Inhalt: 1000 g / 969 ml, 12 Einzelpackungen in einem Wellpappentray, 5 Lagen a 12 Trays, 60 Trays (720 kg) pro Europalette (800 x 1200 mm)	Im ungeöffneten Zustand: 49 Tage Nach dem Öffnen innerhalb von 48 Stunden verbrauchen.
Lager- und Transporttemperatur: Ohne Unterbrechung der Kühlkette bei 0 – 4 °C		
Konformitätsbescheinigung: Die Primärverpackung mit Produktkontakt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Richtlinie 2002/72/EG sowie des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuchs (LFGB) und der Bedarfsgegenständeverordnung.		
Codierung: MHD: TT.MM.JJ LOS: vierstellige, fortlaufende Zahl		

Das Produkt einschließlich seiner Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften, der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden. Zur Herstellung des Produktes wurden keine Zutaten verwendet, die gemäß VO (EG) Nr. 258/97 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten (Novel-Food-VO) kennzeichnungspflichtig sind. Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Erstellt:	Geprüft und freigegeben:			Gültig ab:
QS 20.08.2013	Dipl.-Ing.J. Thale Betriebsleitung	Dipl.-Ing. M. Katter Leiter Produktentwicklung	Dr. S. Rühlmann Leiter Qualitätssicherung	20.08.2013
Version 2013-1	V:\QM\Spezifikationen\Vollei\Spezifikation 4100.doc			