

# Produktspezifikation

## EIFIX Schlemmer-Rührei, pasteurisiert, flüssig

### 4165-000



#### Allgemeine Information

**Bezeichnung** Rührei, pasteurisiert, flüssig

**Zutatenverzeichnis** Hühnervollei (86%), Sahne (5%), Vollmilch, Hühnerfett, Maltodextrin, gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 modifizierte Maisstärke E 1422, Speisesalz, Würzmischung mit Sellerie, Säuerungsmittel: Citronensäure E 330

#### Analytik

<b>Aussehen</b>	natürliche gelbe Farbe	
<b>Geruch</b>	nach Ei mit aromatischer Würzung	
<b>Geschmack</b>	nach Ei mit aromatischer Würzung	
<b>Konsistenz</b>	homogen, flüssig	<b>Methode</b>
<b>pH-Wert</b>	6,3 – 7,0	§ 64 LFGB L 05.00-11
<b>Trockenmasse</b>	≥ 26,0 %	§ 64 LFGB L 05.00-12
<b>L-Milchsäure</b>	≤ 600 mg/kg Trockenmasse	§ 64 LFGB L 05.00-2
<b>β-OH-Buttersäure</b>	≤ 10 mg/kg Trockenmasse	§ 64 LFGB L 05.00-2

	n	c	m	M		Methode
<b>Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl</b>	5	0	10.000	KbE/ml		§ 64 LFGB L 05.00-6
<b>Enterobacteriaceae</b>	5	2	10	100	KbE/ml	ISO 21528-2
<b>Bacillus cereus</b>	5	0	500		KbE/ml	§ 64 LFGB L 05.00-25
<b>Listeria monocytogenes</b>	1	0	nicht nachweisbar	in 25 g		EN ISO 11290-1
<b>Salmonella spp.</b>	5	0	nicht nachweisbar	in 25 g		EN ISO 6579
<b>Staphylococcus aureus</b>	5	0	nicht nachweisbar	in 1 ml		§ 64 LFGB L 05.00-8

	Nährwerte durchschnittlich je 100 g			Methode
Brennwert	736			kJ
	177			kcal
Fett	14,6			g
- gesättigte FS	5,5			g
Kohlenhydrate	< 1,0			g
- Zucker	0,6			g
Ballaststoffe	< 1,0			g
Eiweiß	11,5			g
Salz	1,2			g
				analysiert

Da das Ei ein Naturprodukt ist, können die tatsächlichen Nährstoffgehalte von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von Jahreszeit, Fütterung und Alter der Hennen abweichen.

#### GVO-Information

Gemäß der Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und EG Nr. 1830/2003 bestätigen wir, dass das Produkt:

- 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

## EIFIX Schlemmer-Rührei, pasteurisiert, flüssig

### 4165-000



#### Allergen-Information

##### Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

01	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
02	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
03	<b>Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	✓	Hühnervollei
04	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
05	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
06	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
07	<b>Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschl. Laktose</b>	✓	Vollmilch / Sahne
08	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
09	<b>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</b>	✓	Sellerie
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg o. 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	-	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

##### Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LeDa Version 2-0 - 2011

1.1	Weizen	-	
1.2	Roggen	-	
1.3	Gerste	-	
1.4	Hafer	-	
1.5	Dinkel	-	
1.6	Kamut	-	
2.0	Krebstiere	-	
3.0	<b>Ei</b>	✓	Hühnervollei
4.0	Fische	-	
5.0	Erdnüsse	-	
6.0	Soja	-	
7.0	<b>Milch</b>	✓	Vollmilch / Sahne
8.1	Mandeln	-	
8.2	Haselnüsse	-	
8.3	Walnüsse	-	
8.4	Cashewkerne	-	
8.5	Pekanüsse	-	
8.6	Paranüsse	-	
8.7	Pistazien	-	
8.8	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	-	
9.0	<b>Sellerie</b>	✓	Sellerie
10.0	Senf	-	
11.0	Sesamsamen	-	
12.0	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg o. 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> angegeben	-	
13.0	Lupinen	-	
14.0	Weichtiere	-	
20.0	<b>Laktose</b>	✓	Vollmilch / Sahne
21.0	Kakao	-	
22.0	Glutamat (E620 – E625)	-	
23.0	<b>Huhn</b>	✓	Hühnerfett
24.0	Koriander	-	
25.0	<b>Mais</b>	✓	mod. Wachsmaisstärke
26.0	Hülsenfrüchte	-	
27.0	Rindfleisch	-	
28.0	Schweinefleisch	-	
29.0	Karotten	-	

# Produktspezifikation

## EIFIX Schlemmer-Röhrei, pasteurisiert, flüssig

### 4165-000



#### Verpackungsangaben

<b>Tetra Brik</b>	12 Tetra Brik aseptik (9,4 x 6,3 x 17,5 cm) a 1 kg / 958 ml im Wellpappentray (39 x 20,1 x 18,2 cm), 5 Lagen a 12 Trays = 60 Trays (720 kg) pro Europalette (120 x 80 cm)		
<b>Codierung</b>	Mindesthaltbarkeitsdatum:	Tag / Monat / Jahr	
	Losnummer L	sechsstelliger, alphanumerischer Code	1234-5

Die Primärverpackung mit Produktkontakt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in der jeweils gültigen Fassung.

#### Haltbarkeit und Lagerung

<b>Lager- und Transporttemperatur</b>	Ohne Unterbrechung der Kühlkette bei 0 - 4 °C
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	Im ungeöffneten Zustand 49 Tage Nach dem Öffnen innerhalb von 48 Stunden verbrauchen

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. Der Herstellungsprozess wird durch ein aktuelles HACCP-System überwacht.

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 durch QS	Geprüft und freigegeben			Gültig ab
	Dipl.-Ing. J. Thale	Dipl.-Ing. M. Katter	Dr. S. Rühlmann	01.02.2014
<b>Version 2014-1</b>	V:\QM\Spezifikationen\QS\2014\Röhrei\Spezifikation 4165.doc			