

Produktspezifikation

EIFIX Vollei, pasteurisiert, flüssig

4100-000



Allgemeine Information

Bezeichnung Vollei, pasteurisiert, flüssig

Zutatenverzeichnis Hühnervollei (99.9 %), Säuerungsmittel: Citronensäure E 330
gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

Analytik

Aussehen	natürliche gelbe Farbe	
Geruch	nach Hühnervollei, ohne Abweichungen	
Geschmack	nach Hühnervollei, ohne Abweichungen	
Konsistenz	homogen, flüssig	Methode
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		Methode
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	5	0	10.000	KbE/ml	§ 64 LFGB L 05.00-6	
Enterobacteriaceae	5	2	10	100	KbE/ml	ISO 21528-2
Bacillus cereus	5	0	500	KbE/ml	§ 64 LFGB L 05.00-25	
Listeria monocytogenes	1	0	nicht nachweisbar	in 25 g	EN ISO 11290-1	
Salmonella spp.	5	0	nicht nachweisbar	in 25 g	EN ISO 6579	
Staphylococcus aureus	5	0	nicht nachweisbar	in 1 ml	§ 64 LFGB L 05.00-8	

Nährwerte durchschnittlich je 100 g		Methode
Brennwert	649 kJ 155 kcal	
Fett	11,2 g	
- gesättigte FS	3,3 g	
Kohlenhydrate	0,6 g	
- Zucker	0,3 g	
Ballaststoffe	< 0,5 g	
Eiweiß	13,1 g	
Salz	0,3 g	Literaturangabe

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 Vollei, pasteurisiert, flüssig

4100-000



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	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	Hühnervollei
04	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
05	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
06	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
07	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschl. Laktose	-	
08	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
09	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
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 ₂ 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	Ei	✓	Hühnervollei
4.0	Fische	-	
5.0	Erdnüsse	-	
6.0	Soja	-	
7.0	Milch	-	
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	Sellerie	-	
10.0	Senf	-	
11.0	Sesamsamen	-	
12.0	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg o. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	-	
13.0	Lupinen	-	
14.0	Weichtiere	-	
20.0	Laktose	-	
21.0	Kakao	-	
22.0	Glutamat (E620 – E625)	-	
23.0	Huhn	-	
24.0	Koriander	-	
25.0	Mais	-	
26.0	Hülsenfrüchte	-	
27.0	Rindfleisch	-	
28.0	Schweinefleisch	-	
29.0	Karotten	-	

Produktspezifikation

EIFIX Vollei, pasteurisiert, flüssig

4100-000



Verpackungsangaben

Tetra Brik 12 Tetra Brik aseptik (9,4 x 6,3 x 17,5 cm) a 1 kg / 969 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)

Codierung 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

Lager- und Transporttemperatur Ohne Unterbrechung der Kühlkette bei 0 - 4 °C

Mindesthaltbarkeit 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
Version 2014-1	V:\QM\Spezifikationen\QS\2014\Vollei\Spezifikation 4100.doc			