

Produktspezifikation

Eibuffet Eier, gekocht und geschält, in Lake
8002-000



Allgemeine Information

Bezeichnung	Gekochte und geschälte Eier in Lake
Zutatenverzeichnis gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011	Hühnereier, Wasser, Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure E 330, Essigsäure E 260

Analytik

Aussehen	natürliche Form eines hartgekochten Eies typische Eiweißfarbe, gleichmäßige Dotterfarbe Dotter von außen nicht sichtbar, zentriert
Geruch und Geschmack	nach gekochtem Hühnerei
Konsistenz	Eiweiß fest elastisch, Eigelb krümelig brechend

Prüfparameter	Methode	
pH-Wert der Lake	4,3 – 6,1	-----
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	≤ 5000	KbE/g
Enterobacteriaceae	≤ 10	KbE/g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar	in 25 g
Salmonella spp.	nicht nachweisbar	in 25 g

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

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

Allergene Inhaltsstoffe entsprechend VO (EU) Nr. 1169/2011	Hühnerei
--	----------

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.

Haltbarkeit und Lagerung

Lager- und Transporttemperatur	Ohne Unterbrechung der Kühlkette bei 0 - 4 °C
Mindesthaltbarkeit	Im ungeöffneten Zustand 30 Tage Nach dem Öffnen innerhalb von wenigen Tagen verbrauchen

Produktspezifikation

Eibuffet Eier, gekocht und geschält, in Lake
8002-000



Verpackungsangaben

60 Eier (hergestellt aus Gew.-Kl. S) im Eimer aus PPC (19,8 x 20 x 20,2 cm)
5 Lagen a 24 Eimer = 120 Eimer (7200 St.) pro Europalette (120 x 80 cm)

Codierung

Mindesthaltbarkeitsdatum: Tag / Monat / Jahr

Losnummer L

3-stellige Nummer in Verbindung mit einer betriebsinternen Ziffer

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.

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	W. Peuker	Geprüft und freigegeben Dipl.-Ing. M. Katter	Dr. S. Rühlmann	Gültig ab 01.04.2014
Version 2014-1	V:\QM\Spezifikationen\QS\2014\Eibuffet\Eier\Spezifikation 8002.doc			