

Produktspezifikation

Lackierte Eier

8013-000



Allgemeine Information

Bezeichnung Hühnereier aus der Gewichtsklasse M, gekocht und klarlackiert

Zutatenverzeichnis Hühnereier, Überzugsmittel Talkum E 553b, Schellack E 904
gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

Analytik

Aussehen

klarlackierte Schale
natürliche Form eines hartgekochten Eies
typische Eiweißfarbe, gleichmäßige Dotterfarbe

Geruch und Geschmack

nach gekochtem Hühnerei

Konsistenz

Eiweiß fest elastisch, Eigelb krümelig brechend

Enterobacteriaceae

Prüfparameter	Methode	
≤ 100	KbE/g	entsprechend § 64 LFGB
nicht nachweisbar	in 25 g	
nicht nachweisbar	in 25 g	

Listeria monocytogenes

Salmonella spp.

Nährwerte durchschnittlich je 100 g			Methode
Brennwert	649	kJ	Literaturangabe
	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 bei Raumtemperatur, größere Temperaturschwankungen vermeiden

Mindesthaltbarkeit 01.01. bis letzter Produktionstag vor Ostern 32 Tage

Restlaufzeit 25 Tage

Mindesthaltbarkeit 28 Tage

Restlaufzeit erster Produktionstag nach Ostern bis 31.12. 21 Tage

Produktspezifikation

Lackierte Eier

8013-000



Verpackungsangaben

180 Eier je Karton (62 x 31 x 21 cm), lose
8 Lagen a 6 Kartons = 48 Kartons (8640 St.) pro Europalette (120 x 80 cm)

Codierung Mindesthaltbarkeitsdatum: Tag / Monat / Jahr
Losnummer L 3-stellige Nummer in Verbindung mit einer betriebsinternen Ziffer

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\Gekochte und gefärbte Eier\Spezifikation 8013.doc			

Eipro-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20
D-49393 Lohne

Kommanditgesellschaft
Amtsgericht Oldenburg
HRA 110302

Komplementärin
Eipro-Vermarktung GmbH
Amtsgericht Oldenburg
HRB 110131

Geschäftsführer
Walter Peuker
Wolfgang Stromann