



# Zapf Hof



Bäuerliche Erzeugergemeinschaft

## Produktspezifikation

Stand: 01.01.2015

### Gekochte Eier aus Bodenhaltung

Besteht aus gekochten Hühnereiern aus der Gew.Kl. M Güteklasse A

### Allgemeine Anforderungen

Die Tierhaltung wird nach den Richtlinien welche aktuell in Deutschland gelten durchgeführt.  
Die Eier und Tiere werden nach den Vorgaben des KAT-Verein (Kontrollierte Artgerechte Tierhaltung) produziert und gehalten.

Die Färberei ist nach QBE zertifiziert (Qualitätsgemeinschaft Bunte Eier)

Die Verarbeitung und Verpackung der Eier wird durch eine IFS Kontrollierte Färberei durchgeführt.

### Sensorik

Aussehen: marmoriert gefärbt in verschiedenen Farben

Geruch: nach Ei, ohne Abweichung (im aufgeschlagenen Zustand)

Geschmack: nach Ei, ohne Abweichung (im gekochten Zustand)

Konsistenz: Das Eiweiß und Eigelb ist fest, wobei das Eigelb einen "Stecknadelkopf" großen, weichen Kern hat. Unlackierte Flächen sind <0,25cm<sup>2</sup>

### Farbe

verwendet werden ausschließlich lebensmittelechte Farben:

Rot, Gelb, Blau, Grün, Lila, Orange

E127, E131, E160b

als Überzugsmittel wird Schellack verwendet



# Zapf Hof



Bäuerliche Erzeugergemeinschaft

## Umfeldbedingungen

Anlieferung: verpackt in 30x6er KVP/18x10er KVP (Kleinverpackung),  
6x30 Höcker im Umkarton (180 Eier)

Anlieferungstemperatur: nicht Temperaturgeführt

Deklaration: Zapf-Hof GmbH  
Im Roßgraben 1  
77723 Gengenbach  
Packstellen Nummer: 083436  
gekochte und gefärbte Eier  
Gewichtsklasse: (laut Deklaration)  
Inhaltsstoffe: (laut Deklaration)  
MHD ( Tag/Monat)  
Füllgewicht/Stückzahl

## Verpackung

10er und 6er Schachteln (PE transparent oder 30er Höcker (Karton))

## Sonstiges

Oben aufgeführte Spezifikation ist für alle zukünftigen Lieferungen gültig. Erst ein Erscheinen einer neuen Spezifikation macht diese ungültig.

## Allergene

enthält Eihühnereier