



### Produktspezifikation

Stand: 06.03.2018

#### Zapf-Hof Hühnervollei, Flüssig, aus Bodenhaltung mit dem QZBW-Baden-Württemberg

##### 1. Produktbeschreibung und Anwendung:

Das Produkt ist der nach aufschlagen und Abtrennen der Schale gewonnene homogenisierte, pasteurisierte und abgefüllte Inhalt von Hühnereiern, Eigelb und Eiweiß in dem Verhältnis, wie es natürlicherweise in Hühnereiern vorliegt. Es wird aus Eiern der Bodenhaltung, welche nach den strengen QZBW Richtlinien erzeugt wurden hergestellt. Es ist ausgezeichnet geeignet, für verschiedene Anwendungen bei der Herstellung von Back-, teig-, Fleisch-, Feinkostwaren und vielem mehr. Dabei ist dieses Produkt hervorragend zur Verarbeitung in Großküchen, Restaurants, Catering etc. geeignet. Durch die garantierte Sicherheit vor Salmonellen und anderen Krankheitskeimen bietet dieses Produkt viele Vorteile in der Handhabung.

##### 2. Sensorik

	Sollwert	Methode
Aussehen	natürliche, gelb-orange Dotterfarbe	Sensorik
Geruch/Geschmack	artypisch ohne Abweichungen	Sensorik

##### 3. Chemisch-physikalische Analyse

	Sollwert	Methode
Feststoff	mind. 23%	§64 LFGB L 05.00/12
ph-Wert	6 bis 8	§64 LFGB L 05.00/11
L-Milchsäure (bezogen auf TS)	max. 1g/kg	§64 LFGB L 05.00/2
Hydroxybuttersäure (bezogen auf TS)	max. 10mg/kg	§64 LFGB L 05.00/2

##### 4. Mikrobiologische Analyse

Aerobe Gesamtkeimzahl	max. 10.000/g	§64 LFGB L 05.00.00-88 (entsp. ISO 4833)
Enterobakteriaceen	max. 10/g	§64 LFGB L 05.00.00-133/2 (entspr. ISO 21528-2)
Staphylokokken (quantitativ)	nicht nachweisbar / g	§64 LFGB L 0000-100 (entspr. ISO 6888-3)
Salmonellen	nicht nachweisbar / 25g	§64 LFGB L 00.00-98mod. (validiert gg. ISO6579)

##### 5. Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt wird bei uns in einer amtlich zugelassenen Eiprodukten Produktion (EG - Zulassungsnummer: DE-BW-05023EG), aus einwandfreien Rohstoffen regionaler Herkunft hergestellt und entspricht in jeder Hinsicht den aktuellen EU-Hygienestandards zur Herstellung von Eiprodukten.

Unserem Vollei setzen wir keinerlei Zusatzstoffe zu.

##### 6. Zutaten

Hühnervollei aus Bodenhaltung nach dem QZBW- Richtlinien von Baden-Württemberg.

##### 7. Verpackung, Lagerung, Haltbarkeit

Packungsgrößen	Einheiten		Haltbarkeit
2 kg Bag in Box	Stk.	gekühlt bei 0-4°C	28 Tage
5 kg Bag in Box	Stk.	gekühlt bei 0-4°C	28 Tage
10kg Bag in Box	Stk.	gekühlt bei 0-4°C	28 Tage
500kg Bag in Box	Stk.	gekühlt bei 0-4°C	14 Tage
1000kg Bag in Box	Stk.	gekühlt bei 0-4°C	14 Tage

Achtung höhere Lagertemperaturen beeinträchtigen die Haltbarkeit! Nach Anbruch der Verpackung innerhalb drei Tagen verbrauchen.

##### 9. Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwendung als anteilige Zutat in Lebensmitteln, die entweder durcherhitzt, anderweitig konserviert, oder bis zum alsbaldigen Verzehr gekühlt werden.

##### 10. Allergenhinweis

Dieses Produkt enthält Hühnerproteinen.



# Zapf Hof



Bäuerliche Erzeugergemeinschaft

## Produktspezifikation

Stand: 06.03.2018

### 11. Nährwerte

Da das Ei ein Naturprodukt ist, können die tatsächlichen Nährstoffgehalte von den angegebenen Werten abweichen. Dies kann Jahreszeitlich, oder vom Futter und vom Alter der Hennen abhängen und abweichen.

Nährwerte durchschnittlich je 100g

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

### 12. GVO-Information

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

- keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält
- nicht aus GMO besteht
- nicht aus GMO hergestellt wurde
- keine Zutaten enthält, die aus GMO hergestellt wurden

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.

### 13. Information ionisierender Bestrahlung

Wir verwenden für die Herstellung des Volleies keine ionisierende Bestrahlung.