



Produktspezifikation

Stand: 06.03.2018

Pasteurisiertes Hühner Vollei aus ökologischer Erzeugung

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. Die Eier stammen aus ökologischer Erzeugung der Freilandhaltung. 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

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)
Enterobacteriaceen	max. 10/g	§64 LFGB L 05.00.00-133/2 (entspr. ISO 21528-2)
Staphylokokken (qualitativ)	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 ökologischer Herkunft hergestellt und entspricht in jeder Hinsicht den aktuellen EU-Hygienestandards zur Herstellung von Eiprodukten sowie dem Deutschen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, insbesondere der Eiprodukten-Verordnung in der jeweils gültigen Fassung. Unserem Vollei setzen wir keinerlei Zusatzstoffe zu.

6. Zutaten

Hühnervollei aus ökologischer Erzeugung, aus Freilandhaltung.

7. Verpackung, Lagerung, Haltbarkeit

Packungsgrößen	Einheiten	Haltbarkeit
10kg Bag in Box (Plastik)	Stk.	gekühlt bei 0-4°C Nach dem Öffnen innerhalb von 48 Stunden verbrauchen.

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 Hühnerproteine.



Zapf Hof



Bäuerliche Erzeugergemeinschaft

Produktspezifikation

Stand: 06.03.2018

Pasteurisiertes Vollei aus ökologischer Erzeugung

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 GVO besteht
- nicht aus GVO hergestellt wurde
- keine Zutaten enthält, die aus GVO 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.





Zapf Hof



Bäuerliche Erzeugergemeinschaft

Produktspezifikation

Stand: 06.03.2018

Pasteurisiertes Vollei aus ökologischer Erzeugung

13. Öko - Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 ABCERT AG

14. Information ionisierender Bestrahlung

Wir verwenden für die Herstellung des Volleies keine ionisierende Bestrahlung.