



Produktspezifikation
Art. Nr. 18
Flüssiges Eigelb
12 x 1,0kg

Revision 3
Stand: 01.02.12
Seite 1 von 3

Verkehrsbezeichnung: Flüssiges Eigelb aus Bodenhaltung, pasteurisiert

Zutaten (gemäß LMKV): Flüssiges Hühnereigelb

Produktbeschreibung:

Allgemein: Bei dem Produkt handelt es sich um pasteurisiertes und unter aseptischen Bedingungen abgefülltes Hühnereigelb.

Aussehen: natürlich, gelb-orange Dotterfarbe

Geruch: arteigen, rein, ohne Abweichungen

Geschmack: arteigen, rein, ohne Abweichungen



Bestimmungsgemäße Verwendung:

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

Verarbeitungshinweis / Dosierung / Backanleitung:

Steht auf der Verpackung

Lagerung / Haltbarkeit:

- Lagerung: Gekühlt bei 0 bis 4°C
- Lagerung: geöffnet und gekühlt bei 0 bis 4°C 12 Stunden haltbar
- Entsprechend dem auf der Verpackung angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum

Abpackung:

1 kg Tetra-Pak, 12 x 1 kg Karton

Die gelieferten Artikel sind in Packmitteln verpackt, die zur Verwendung als Lebensmittelverpackungen geeignet sind. Die Produkte entsprechen den Anforderungen folgender Rechtsvorschriften (jeweils einschließlich aller Ergänzungen und in der zum Zeitpunkt der Abgabe dieser Erklärung gültigen Fassung): Verordnung (EG) Nr. 1935 / 2004, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 01.09.2005, Bedarfsgegenständeverordnung vom 23.12.1997, Verordnung (EU) Nr. 10/2011.



Produktspezifikation
Art. Nr. 18
Flüssiges Eigelb
12 x 1,0kg

Revision 3
Stand: 01.02.12
Seite 2 von 3

GVO Erklärung:

Der Lieferant / Hersteller bestätigt hiermit, dass das gelieferte Produkt, gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003, keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält oder aus solchen besteht und keine Zutaten enthält, die aus GMO hergestellt wurden.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert:	1268 kJ	303 kcal
Eiweiß:		min. 14,5 %
Fett:		min. 25,0 %
Feststoff		min. 42,0 %

Weitere chemische / physikalische Angaben:

Aschegehalt	max. 1,5 %
pH-Wert	5,9 bis 6,4
Milchsäure	max. 1000 mg/kg TM
β-Hydroxy-Buttersäure	max. 10 mg/kg TM

Mikrobiologische Angaben:

	Werte
Aerobe Gesamtkeimzahl	$\leq 1,0 \times 10^4$ KbE/g
Enterobacteriaceae	≤ 10 KbE/g
E. coli / Coliforme Keime	nicht nachweisbar in 1g
Hefen / Schimmelpilze	≤ 10 KbE/g
Koagulase-pos. Staphylokokken	$\leq 1,0 \times 10^2$ KbE/g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 125g



Produktspezifikation
Art. Nr. 18
Flüssiges Eigelb
12 x 1,0kg

Revision 3
 Stand: 01.02.12
 Seite 3 von 3

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung				Angabe des Inhaltsstoffs
01	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
02	Krebstiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
03	Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Nein	<input checked="" type="checkbox"/> Ja	Hühnereier
04	Fisch und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
05	Erdnüsse und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
06	Soja und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
07	Milch und -erzeugnisse, einschl. Laktose	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
08	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
09	Sellerie und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
10	Senf und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
11	Sesamsamen und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
12	Schwefeldioxid u. Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
13	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	
14	Weichtiere und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/> Nein	<input type="checkbox"/> Ja	

Qualitätssicherung:

Unser Unternehmen ist seit 2010 nach DIN EN ISO 9001:2008 und IFS Logistic zertifiziert. Alle Rohstoffe sind vom jeweiligen Hersteller spezifiziert / zertifiziert und werden bei Eingang stichprobenartig nochmals untersucht. Während der Lagerung / Kommissionierung / des Transports und Versands wird die Qualität im Rahmen eines HACCP – Konzeptes ständig überwacht. Die Produkte werden routinemäßig sensorisch, chemisch-physikalisch und mikrobiologisch gegen Spezifikationen geprüft.

Bei den Angaben zur Zusammensetzung handelt es sich um kalkulierte Werte, die sich aus den Inhaltsstoffen der Bestandteile ergeben. Die natürlichen Schwankungen dieser Inhaltsstoffe der Bestandteile führen dann auch zu Toleranzen im Produkt, die gegebenenfalls berücksichtigt werden müssen. Die kalkulierten Werte sind geeignet, wiederum die Zusammensetzung eines kombinierten Produktes zu berechnen.