



Produktspezifikation
Art. Nr. 22360
Schaleneier
360 Stück

Revision 2
Stand: 02.04.12
Seite 1 von 3

Verkehrsbezeichnung: Schaleneier

Zutaten (gemäß LMKV): keine

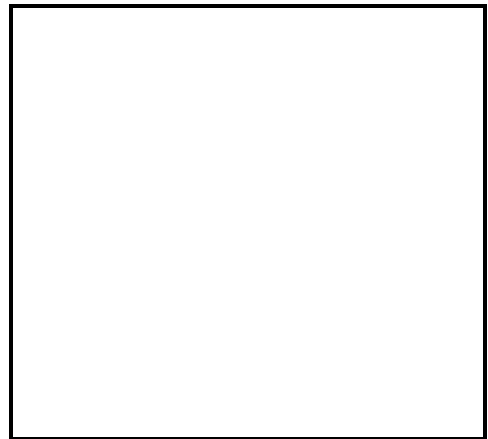
Produktbeschreibung:

Allgemein: 360 frische Eier in der Gewichtsklasse L (groß = 63 bis unter 73 Gramm) und Güteklasse A

Aussehen: Saubere und unverletzte Schale, klares Eiklar, gold-gelbe Dotter

Geruch: arteigen, rein, ohne Abweichungen

Geschmack: arteigen, rein, ohne Abweichungen



Bestimmungsgemäße Verwendung:



Produktspezifikation
Art. Nr. 22360
Schaleneier
360 Stück

Revision 2
Stand: 02.04.12
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 GVO hergestellt wurden.

Durchschnittliche Nährwertangaben pro 100g:

Brennwert:	649 kJ	155 kcal
Eiweiß:		13,1 %
Fett:		11,2 %
davon gesättigte Fettsäuren:		3,3 %
Kohlenhydrate:		0,6 %
davon Zucker:		0,3 %

Weitere chemische / physikalische Angaben:

Natrium:	126,9 mg
----------	----------

Mikrobiologische Angaben:

-Entfällt-



Produktspezifikation
Art. Nr. 22360
Schaleneier
360 Stück

Revision 2
 Stand: 02.04.12
 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.