

Produktspezifikation

Eifix Bäcker-Vollei, pasteurisiert, flüssig, 10 kg Bag-in-Box (Einweg)



Technologische Spezifikation						
Artikelnummer	4125-000					
Beschreibung	Vollei, pasteurisiert, flüssig					
Zutaten gemäß LMKV	Hühnervollei					
Zusatzstoffkennzeichnung gemäß § 9 ZZuV	-					
Allergene Inhaltsstoffe gemäß RL 2000/13/EG	Eier und Eierzeugnisse					
GVO entsprechend der VO (EG) 1829/2003	nicht deklarationspflichtig					
Nährwerte durchschnittlich je 100 g	Eiweiß: 12,3 g Kohlenhydrate: 1,3 g Fett: 9,5 g Brennwert: 583 kJ / 140 kcal					
Lager- und Transporttemperatur	Ohne Unterbrechung der Kühlkette bei 0 - 4 °C					
Mindesthaltbarkeit	Bei 0 - 4 °C im ungeöffneten Zustand mindestens haltbar: 25 Tage nach der Abfüllung. Hinweis: Nach dem Öffnen innerhalb von 48 Stunden verbrauchen.					
Verpackung	Innenbeutel aus LDPE / EVOH (2-lagig) mit Schraubdeckel und Originalitätsverschluss im Wellpappenumkarton, (193 x 193 x 341 mm), Inhalt: 10 kg / 9690 ml, 3 Lagen a 24 Kartons, 72 Kartons (720 kg) pro Europalette (800 x 1200 mm)					
Codierung	MHD: TT.MM.JJ LOS: vierstellige, fortlaufende Zahl					
Analytische Spezifikation						
Aussehen	natürliche gelbe Farbe					
Geruch	nach frischem Hühnervollei					
Geschmack	nach frischem Hühnervollei					
Konsistenz	homogen, flüssig					
pH-Wert	7,2 – 7,7	§ 64 LFGB L 05.00-11				
Trockenmasse	22,7 – 23,7 %	§ 64 LFGB L 05.00-12				
L-Milchsäure	≤ 600 mg/kg Trockenmasse	§ 64 LFGB L 05.00-2				
β-OH-Buttersäure	≤ 10 mg/kg Trockenmasse	§ 64 LFGB L 05.00-2				
	n	c	m	M		
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	5	0	10.000	KbE/ml	§ 64 LFGB L 05.00-6	
Enterobacteriaceae	5	2	10	100	KbE/ml	§ 64 LFGB L 05.00-5
Bacillus cereus	5	0	500	KbE/ml	§ 64 LFGB L 05.00-25	
Listeria monocytogenes	5	0	100	KbE/ml	§ 64 LFGB L 00.00-22	
Salmonella spp.	5	0	nicht nachweisbar	in 25 g	§ 64 LFGB L 05.00-9	
Staphylococcus aureus	5	0	nicht nachweisbar	in 1 ml	§ 64 LFGB L 05.00-8	

Das Produkt einschließlich seiner Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften, der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden. Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.

Erstellt:	Geprüft und freigegeben:			Gültig ab:
QS 01.03.08	Dipl.-Ing. K. Greve Betriebsleitung	Dipl.-Ing. M. Katter Leiter Produktentwicklung	Dr. S. Rühlmann Leiter Qualitätssicherung	01.03.08
Version 2008-1	\\Eipro-server01\Serverplatte\Eipro Vermarktung\QM\Spezifikationen\Absatz\Spezifikation 4125.doc			

**Eipro-Vermarktung
GmbH & Co. KG**
Gewerbering 20
D-49393 Lohne

Kommanditgesellschaft
Amtsgericht Oldenburg
HRA 10302

**Komplementärin
Eipro-Vermarktung GmbH**
Amtsgericht Oldenburg
HRB 110131

Geschäftsführer
Walter Peuker
Wolfgang Stromann