

	<b>PRODUKT SPEZIFIKATION</b>  <b>Hühnereigelbpulver Standard Premium</b>	<b>Version:</b> <b>D-EGPST.0301-24</b>  <b>Datum:</b> 03.01.2024
---	--	---

Hergestellt aus frischen Hühnereiern der Güteklasse A entsprechend, auch unsortiert.

Hergestellt durch Pasteurisierung und Sprühtrocknung.

Ausgeschlossen sind insbesondere be- und angebrütete und ungewaschene Schmutzeier bzw. Knickeier.

### **LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN**

- Vermarktungsnormen für Schaleneier
- Eiprodukte-und Hühnereier Verordnung und in der jeweils gültigen Fassung
- die tangierenden lebensmittelrechtlichen nationalen und EG-rechtlichen Bestimmungen
- Verordnung über hygienische Anforderungen an Eiprodukte
- Schadstoffe und Rückstandshöchstmengenverordnung

#### **1. SENSORIK**

Aussehen:	mittel bis dunkelgelbes Pulver
Geruch:	nach Ei, ohne Abweichungen
Geschmack:	nach Ei, ohne Abweichungen
Konsistenz:	charakteristisch, leicht klumpend

#### **2. MIKROBIOLOGISCHE WERTE**

	<b>Grenzwerte</b>	<b>Methode</b>
Enterobacteriaceae	< 10/g	ISO 21528:2004-08
Escherichia coli	nicht nachweisbar/g	§64 LFGB L 01.00-25 :1987-06
Staphylococcus aureus	nicht nachweisbar/g	FIL IDF 60B:1990
Salmonellen	nicht nachweisbar/25g	§64 LFGB L 00.00-20:2008/12

### 3. CHEMISCHE WERTE

	Grenzwerte	Methode
Wassergehalt	Max 3,5%	§64 LFGB L 05.00-12
Fett	>56 %	§64 LFGB L 05.00-14
pH	6,0 – 7,5	§64 LFGB L 05.00-11

### 4. NÄHRWERTE pro 100g

Brennwert in kJ	2.769
Brennwert in kcal	699
Eiweiß in g	31,7
Kohlenhydrate in g	2,1
Fett in g	59,3
Cholesterin in mg	1.440
Ballaststoffe in g	0
Natrium in g	0,164

### 5. ALLERGENE

X = enthalten		Fisch- u. Fischerzeugnisse		Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. -erzeug.
		Krebstiere u. -erzeugnisse		Sellerie u. -erzeugn.
		Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse		Schwefeldioxid u. Sulfite in ( > 10 mg/kg oder 10 mg/l )
	X	Eier und Eierzeugnisse		Sesamsamen u. -erzeugn.
		Erdnüsse u. -erzeugnisse		Senf u. Senferzeugn.
		Soja u. -erzeugnisse		Lupinen und -erzeugnisse
		Milch u. -erzeugn. einschl. Lactose		Sonstige

### 6. GMO Status

Rohstoff ist im Sinne EU-VO 1829/2003 sowie EU- VO 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

### 7. ANWENDUNG

1 Teil Pulver in 1,25 Teile lauwarmes Wasser auflösen. Danach sofort bearbeiten.  
1 kg Eigelbpulver entsprechen ca. 125 Eier.

**Mindesthaltbarkeit:**

mind. 16 Monate bei Raumtemperatur

**Verpackung:**

Kartons mit Polyinnenbeutel á 20/25kg netto Gewicht

**Qualität & Untersuchung:**

Gemäß den gültigen EU-Verordnungen für Trockenei und Eiprodukten.