

	PRODUKT SPEZIFIKATION Hühnervolleipulver Standard Premium	Version: D-VEPST.0301-24 Datum: 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

	Grenzwerte	Methode
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
Gesamtkeimzahl	< 50000 cfu/g	§64 LFGB L 05.00-6
Bacillus Cereus	< cfu/g	§64 LFGB L 00.00-33
Hefen und Schimmel	< 500 cfu/g	§64 LFGB L 01.00-37

3. CHEMISCHE WERTE

	Grenzwerte	Methode
Wassergehalt	Max 3,9%	§64 LFGB L 05.00-12
Fett	>39 %	§64 LFGB L 05.00-14
pH	7,5 – 9,5	§64 LFGB L 05.00-11

4. NÄHRWERTE pro 100g

Brennwert in kJ	2.370
Brennwert in kcal	570
Eiweiß in g	46
Kohlenhydrate in g	2,4
Fett in g	41,8
Cholesterin in mg	1.440
Ballaststoffe in g	0
Natrium in g	0,648

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 3 Teile lauwarmes Wasser auflösen. Danach sofort bearbeiten.
1 kg Volleipulver entsprechen ca. 90 Eier.

Mindesthaltbarkeit:

24 Monate bei Raumtemperatur

Verpackung:

Kartons mit Polyinnenbeutel á 20/25kg netto Gewicht

Qualität & Untersuchung:

Gemäß den gültigen EU-Verordnungen für Trockenei und Eiprodukten.