

Spezifikationen Hühnereigelb flüssig



Allgemeiner Hinweis:

Die Ausführung unserer Spezifikation entspricht unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie ist lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreit nicht vor der eigenen Prüfung.

Verpackung

Verwendete Packmaterialien

| | |
|------------------------------|---|
| Folie: | weiße Kunststoffbeutel |
| Überkarton: | Faltkarton mit weißem Boden und Deckel, bedruckt Abmessungen: 177 x 130 x 255 mm |
| Auszeichnungsetikett: | Auszeichnungsetikett neutral weiß Abmessungen: 40 x 24 mm |

Verpackungsart

| | |
|----------------------|---|
| Folie/Beutel: | 5 kg Hühnereigelb flüssig |
| Überkarton: | 1 Beutel á 5 kg |
| Palette: | 32 Karton/Lage 5 Lagen/Palette 160 Karton/Palette |

Verpackungsgewichte

Gewichte Pro Verkaufseinheit:
Netto: 5.000 g Tara: 238 g Brutto: 5.238 g

Gewicht pro Palette inkl. EURO Pal. Ca (20 kg)
Netto: 800 kg Tara: 42,08 kg Brutto: 858,08 kg

Temperatur

Temperaturanforderungen

Temperaturanforderungen: optimal 2°C

Allgemeine Produkteigenschaften

Zutaten und Herkunft der Zutaten

| Zutat | Lieferant | Herkunftsland |
|--------------|-----------|---------------|
| Hühnereigelb | Amering | Österreich |

Gewichtsangabe

Nettofüllmenge: 5 kg

MHD und Chargen Kennzeichnung

| | |
|--------------------------------------|----------|
| MHD (Tag, Monat und Jahr): | 1.5.2011 |
| Chargen (Jahr Woche-Produkt): | 1101- |
| MHD bei Abpackung/Produktion: | 28 Tage |
| Garantierte Restlaufzeit: | 14 Tage |

Verbraucherdaten

Nährwertkennzeichen/100g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert in KJ/Kcal | 1495/353 |
| Eiweiß | 16,1 g |
| Kohlenhydrate | 0,3 g |
| davon Zucker | 0,2 g |
| Fett | 31,9 g |
| Ballaststoffe | 0 mg |
| Natrium | 51 mg |

Potentiell allergene Lebensmittel gemäß RL Nr. 2003/89 (EG)

| | |
|--|---|
| Glutenhaltige Getreide ¹⁾ | - |
| Milch und Milcherzeugnisse ²⁾ | - |
| Eier und Eierzeugnisse, Eilecithin | + |
| Fisch und Fischerzeugnisse | - |
| Krebstiere ³⁾ und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Soja ⁴⁾ und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Schalenfrüchte ⁵⁾ und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Sesamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | - |
| Schwefeldioxid und Sulfite ⁶⁾ | - |
| Lupine ⁷⁾ und Lupinenerzeugnisse | - |
| Weichtiere ⁸⁾ und Weichtiererzeugnisse ¹⁾ | - |

1) Glutenhaltige Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Grünkern, Kamut und alle daraus hergestellten Produkte

2) z.B. Milcheiweiß, Molke, Laktose

3) Krebse, Hummer, Garnelen und Muscheln

4) z.B. Sojaeiweiß, Sojalecithin, Sojaöl

5) z.B. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

6) in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angeben

7) Wolfsböhne, Gattung der Hülsenfrüchte (Fabaceae)

8) Molluske: Schnecken, Muscheln, Kopffüßler