

Spezifikationen Hühnereieiweiß 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: 179 x 179 x 338 mm
Auszeichnungsetikett:	Auszeichnungsetikett neutral weiß Abmessungen: 40 x 24 mm

Verpackungsart

Folie/Beutel:	10 kg Hühnereieiweiß flüssig
Überkarton:	1 Beutel á 10 kg
Palette:	24 Karton/Lage 3 Lagen/Palette 72 Karton/Palette

Verpackungsgewichte

Gewichte Pro Verkaufseinheit:
Netto: 10.000 g Tara: 328 g Brutto: 10.328 g

Gewicht pro Palette inkl. EURO Pal. Ca (20 kg)
Netto: 720 kg Tara: 51,5 kg Brutto: 771,5 kg

Produkteigenschaften

Zutaten und Herkunft der Zutaten

Zutat	Lieferant	Herkunftsland
Hühnereieiweiß	Amering	Österreich

Gewichtsangabe

Nettofüllmenge: 10 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

Temperaturanforderungen

Temperaturanforderungen: optimal 2°C

Nährwertkennzeichen/100g

Brennwert in KJ/Kcal	208/49
Eiweiß	11,1 g
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	0,4 g
Fett	0,2 g
Ballaststoffe	0 mg
Natrium	170 mg

Spezifikation des Endproduktes

Sensorik

Aussehen/Farbe	farblos, natürlich
Geruch	arteigen, nach frischem Hühnerei
Geschmack	arteigen, nach frischem Hühnerei
Konsistenz	homogen, flüssig

Analyse physikalisch

Trockensubstanz	min. 11%
pH-Wert	6,8-8,2

Analyse chemisch

Milchsäure	< 600 mg/kg Trockenmasse
Bernsteinsäure	< 25 mg/kg Trockenmasse
Buttersäure	< 10 mg/kg Trockenmasse

Analyse mikrobiologisch

Gesamtkeimzahl	< 10.000 KBE/g
Enterbacteriaceae	< 10 KBE/g
Escherichia	nicht nachweisbar in 1 g
Staphylococcus aureus	nicht nachweisbar in 1 g
Hefen & Schimmel	nicht nachweisbar in 25 g
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g
Bacillus cereus	< 1,000 KBE/g

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	-
Sesam 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) Krebs, 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) Wolfsbohne, Gattung der Hülsenfrüchte (Fabaceae)

8) Molluske: Schnecken, Muscheln, Kopffüßler