

Produktspezifikation



4690-000 Eifix Bio-Vollei, pasteurisiert, tiefgekühlt

Zutatenverzeichnis gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011	Bio-Vollei (100 %)
Haltungsform	0 Ökologische Erzeugung
Herkunft	EU-Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-007
Kostform	<input checked="" type="checkbox"/> vegetarisch <input checked="" type="checkbox"/> halal

Analytik

Aussehen	natürliche gelbe Farbe				
Geruch	nach Vollei, ohne Fremdgeruch				
Geschmack	nach Vollei, ohne Fremdgeschmack				
Konsistenz	homogen, tiefgefroren				Methode
pH-Wert	7,2 – 7,7				§ 64 LFGB L 05.00-11
Trockenmasse	≥ 23,0 %				§ 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 ISO 21528-2
Listeria monocytogenes	1	0	nicht nachweisbar	in 25 g	EN ISO 11290-1
Salmonella spp.	5	0	nicht nachweisbar	in 25 g	EN ISO 6579
Staphylococcus aureus	5	0	nicht nachweisbar	in 1 ml	§ 64 LFGB L 05.00-8
	Nährwerte durchschnittlich je 100 g				
	Brennwert		577	KJ	
			139	kcal	
Da das Ei ein Naturprodukt ist, können die tatsächlichen Nährstoffgehalte von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von Jahreszeit, Fütterung und Alter der Hennen abweichen.	Fett	9,7		g	
	- gesättigte FS	3,2		g	
	Kohlenhydrate	1,2		g	
	- Zucker	< 0,5		g	
	Eiweiß	12		g	
	Salz	0,35		g	analysiert

GVO-Information

Gemäß der Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und EG Nr. 1830/2003 bestätigen wir, dass das Produkt:

- keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält
- nicht aus GVO besteht
- nicht aus GVO hergestellt wurde
- keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %, bezogen auf die einzelne Zutat.

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht.

Produktspezifikation



Allergen-Information

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

01	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
02	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
03	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	Vollei
04	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
05	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
06	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
07	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschl. Laktose	-	
08	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
09	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg o. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	-	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LeDa Version 2-0 - 2011

1.1	Weizen	-	
1.2	Roggen	-	
1.3	Gerste	-	
1.4	Hafer	-	
1.5	Dinkel	-	
1.6	Kamut	-	
2.0	Krebstiere	-	
3.0	Ei	✓	Vollei
4.0	Fische	-	
5.0	Erdnüsse	-	
6.0	Soja	-	
7.0	Milch	-	
8.1	Mandeln	-	
8.2	Haselnüsse	-	
8.3	Walnüsse	-	
8.4	Cashewkerne	-	
8.5	Pekanüsse	-	
8.6	Paranüsse	-	
8.7	Pistazien	-	
8.8	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	-	
9.0	Sellerie	-	
10.0	Senf	-	
11.0	Sesamsamen	-	
12.0	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg o. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	-	
13.0	Lupinen	-	
14.0	Weichtiere	-	
20.0	Laktose	-	
21.0	Kakao	-	
22.0	Glutamat (E620 – E625)	-	
23.0	Huhn	-	
24.0	Koriander	-	
25.0	Mais	-	
26.0	Hülsenfrüchte	-	
27.0	Rindfleisch	-	
28.0	Schweinfleisch	-	
29.0	Karotten	-	

Produktspezifikation



Verpackungsangaben

Tetra Brik	12 Tetra Brik aseptik (9,4 x 6,3 x 16,5 cm) a 1 kg im Wellpappentray (39,4 x 19,7 x 16,8 cm) 5 Lagen a 12 Trays = 60 Trays (720 kg) pro Europalette (120 x 80 cm)
Codierung	Mindesthaltbarkeitsdatum: Tag / Monat / Jahr Losnummer L siebenstelliger, alphanumerischer Code 12345-6

Die Primärverpackungsmaterialien entsprechen der VO (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der VO (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Entsprechende Konformitätserklärungen der Verpackungsmittellieferanten liegen vor.

Haltbarkeit und Lagerung

Lager- und Transporttemperatur	Ohne Unterbrechung der Kühlkette bei mindestens - 18 oC Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren
Mindesthaltbarkeit	Im ungeöffneten Zustand bei - 18 °C 720 Tage - 12 °C **Fach 14 Tage - 6 °C *Fach 8 Tage Nach dem Öffnen innerhalb von 48 Stunden verbrauchen

Das Produkt einschließlich seiner Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften in der aktuellen Fassung, 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. Der Herstellungsprozess wird durch ein aktuelles HACCP-System überwacht.

Die mikrobiologischen Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel werden erfüllt. Zur Herstellung des Produktes wurden keine Zutaten verwendet, die gemäß VO (EU) Nr. 2015/2283 über neuartige Lebensmittel (Novel-Food-VO) kennzeichnungspflichtig sind. Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Das Produkt erfüllt die Anforderungen der RückstandshöchstmengenVO, der VO (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, der VO (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe in Lebensmitteln tierischen Ursprungs sowie der VO (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln. Das Produkt erfüllt die Anforderungen der VO (EU) 2018/848 über ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen.

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Version	25.05.2023		
Erstellung	Qualitätssicherung		
Dateipfad	V:\QM\Spezifikationen\QS\Aktuelle Spezifikationen\4690-000.docx		
Prüfung und Freigabe	Betriebsleitung EPW	Produktentwicklung	Qualitätssicherung