

Produktspezifikation



8405-000 Eibuffet Eier, gekocht, geschält, vakuumiert

Zutatenverzeichnis

gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

Eier, Salz, Säuerungsmittel: Essigsäure

Haltungsform

2 Bodenhaltung

Kostform

☒ vegetarisch

Sensorische Merkmale und Analytik

Aussehen	natürliche Form eines hartgekochten Eies typische Eiweißfarbe, gleichmäßige Dotterfarbe Dotter von außen nicht sichtbar, zentriert
Geruch	typisch nach gekochtem Ei, leicht säuerlich ohne Fremdgeruch
Geschmack	typisch nach gekochtem Ei, leicht säuerlich ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	Eiweiß fest elastisch, Eigelb krümelig brechend

Mikrobiologie

Aerobe Gesamtkeimzahl	≤ 5.000	KbE/g
Enterobacteriaceae	≤ 10	KbE/g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar	in 25 g
Salmonella spp.	nicht nachweisbar	in 25 g

Nährwerte durchschnittlich je 100 g

Da das Ei ein Naturprodukt ist, können die tatsächlichen Nährstoffgehalte von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von Jahreszeit, Fütterung und Alter der Hennen abweichen.	Brennwert	638	KJ	Literaturangabe
		153	kcal	
	Fett	11	g	
	- gesättigte FS	3,3	g	
	Kohlenhydrate	0,6	g	
	- Zucker	< 0,5	g	
	Eiweiß	13	g	
	Salz	0,40	g	

Allergen-Information

gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

Hühnerei

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



Verpackungsangaben

30 Eier (hergestellt aus Gew.-Kl. S) in Folie aus Verbundmaterial (Unterfolie PA/EVOH/PE, Oberfolie PP/PA/PE) im Pappkarton (36 x 30 x 5 cm)

25 Lagen a 8 Kartons = 200 Kartons (6000 St.) pro Europalette (120 x 80 cm)

Codierung Mindesthaltbarkeitsdatum: Tag / Monat / Jahr
Losnummer L dreistelliger Code in Verbindung mit einer betriebsinternen Ziffer 123-1

Haltbarkeit und Lagerung

Lager- und Transporttemperatur Ohne Unterbrechung der Kühlkette bei 0 - 4 °C

Mindesthaltbarkeit Im ungeöffneten Zustand 30 Tage
Nach dem Öffnen innerhalb von wenigen Tagen 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 (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Version	01.04.2021	
Erstellung	Qualitätssicherung	
Dateipfad	V:\QM\Spezifikationen\QS\Aktuelle Spezifikationen\8405-000.docx	
Prüfung und Freigabe	Vertriebsleitung	Qualitätssicherung

Eipro-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20
D-49393 Lohne
DE NI 12002 EG

Kommanditgesellschaft
Amtsgericht Oldenburg
HRA 110302

Komplementärin
Eipro-Vermarktung GmbH
Amtsgericht Oldenburg
HRB 110131

Geschäftsführer
Walter Peuker
Wolfgang Stromann
Dieter Böckmann