



**Produktspezifikation: Eier gekocht geschält HG-BH/AT, OGT
10 x 3 Stk**

Artikelnummer	50461
EAN-Code	9120037664400
Lieferant	
Adresse	Landgold Fresh GmbH Fliegergasse 4 4551 Ried/Traunkreis
- Telefon	07588/20079
- Fax	07588/20079-30
- Email	bestellung@landgold-fresh.at
Produktbeschreibung	Eier gekocht geschält HG-BH/AT* OGT** aus der Gewichtsklasse S *Herkunftsgesicherte Eier aus österreichischer Bodenhaltung **ohne Gentechnik hergestellt, Kontrollstelle agroVet
Inhalt Verkaufseinheit	30 Stk Eier (1 Beutel á 10x3 Eier)
Zutaten	Hühnereier, Salz, Säuerungsmittel Essigsäure
Allergene	(gemäß Richtlinie 1169/2011 EG) Eier und Eiprodukte: Hühnerei
Mindesthaltbarkeit	
Restlaufzeit bei Auslieferung	mindestens 14 Tage
Temperaturvorgaben bei Lagerung und Transport	0°C bis +4°C
Nährwertangaben pro 100g	
kJ	638
kcal	153
Fett in g	11
davon gesättigte Fettsäuren in g	3,3
Kohlenhydrate in g	0,6
davon Zucker in g	< 0,5
Eiweiß in g	13
Salz in g	0,4
Die Nährwertangaben sind Richt- / Empfehlungswerte. Die Werte können variieren (Quelle: Zentralverband Eier e.V.)	
Verpackung	
Verpackungsmaterial	Folie aus Verbundmaterial, Schachtel aus Wellpappe
Gebinde	1 Beutel á 30 Eier in einer Schachtel
Menge / Lage	8
Anzahl Lagen	25
Gebinde / Palette	200
Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung, Füllmenge, Zutaten, Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeitsdatum, Charge, Artikelnummer, Hersteller / Inverkehrbringer, Identitätskennzeichen	
Chargeninfo	Ziffer 1 und 2 Kalenderwoche, Ziffer 3 Tag der Woche (1-7)
Rückverfolgungsangaben	Art.-Nr., Produktbezeichnung, Chargen-Nr., Mindesthaltbarkeitsdatum
Chemisch-physikalische Kriterien	
ph-Wert	6,5 - 7,5
Säure	0,02 - 0,1 %
Salz	0,3 - 0,6 %

Sensorische Kriterien	
Aussehen	typische Eiweißfarben, gleichmäßige Dotterfarbe, Schalenreste in technisch unvermeidbarem Umfang
Geruch	typisch nach gekochten Eiern ohne Lake, ohne Abweichung
Geschmack	typisch nach gekochten Eiern ohne Lake, leicht säuerlich, ohne Abweichung
Konsistenz	Eiweiß: fest elastisch, Eigelb: durchgekocht, krümelig brechend
Mikrobiologische Kriterien	
Koloniezahl, aerob mesophil	max. 5000/g
Enterobacteriaceae	max 100/g
E. coli	nicht nachweisbar in 1g
Hefen und Schimmelpilze	max 100/g
Milchsäurebakterien	max 100/g
koag.-pos. Staphylokokken	nicht nachweisbar in 1g
präsumtive Bacillus cereus	max 100/g
Clostridium perfringens	max 100/g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25g
Salmonella	nicht nachweisbar in 25g
entsprechen den Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB bzw. unseren daran angelehnten Prüfmethode	
GVO	
veränderten Organismen (GVO), besteht nicht aus GVO, wurde nicht aus GVO hergestellt, enthält keine Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht zu vermeidende Kontaminationen mit einem Anteil, der nicht höher ist als 0,9 % der einzelnen Lebensmittelzutaten.	
Lebensmittelrechtliche Anforderungen	
Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Bestimmungen und der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung erforderlicher Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden.	

Ried, 29.04.2022



**Produktspezifikation: Eier gekocht geschält HG-FL/AT, OGT
10 x 3 Stk**

Artikelnummer	50776
EAN-Code	9120037664486
Zollwarennummer	04089980
Lieferant	
Adresse	Landgold Fresh GmbH Fliedergasse 4 4551 Ried/Traunkreis
- Telefon	07588/20079
- Fax	07588/20079-30
- Email	bestellung@landgold-fresh.at
Produktbeschreibung	Eier gekocht geschält HG-FL/AT* OGT** aus der Gewichtsklasse S *Herkunftsgesicherte Eier aus österreichischer Freilandhaltung **ohne Gentechnik hergestellt, Kontrollstelle agroVet
Inhalt Verkaufseinheit	30 Stk Eier (1 Beutel á 10x3 Eier)
Zutaten	Hühnereier, Salz, Säuerungsmittel Essigsäure
Allergene	(gemäß Richtlinie 1169/2011 EG) Eier und Eiprodukte: Hühnerei
Mindesthaltbarkeit	
Restlaufzeit bei Auslieferung	mindestens 14 Tage
Temperaturvorgaben bei Lagerung und Transport	0°C bis +4°C
Nährwertangaben pro 100g	
kJ	638
kcal	153
Fett in g	11
davon gesättigte Fettsäuren in g	3,3
Kohlenhydrate in g	0,6
davon Zucker in g	< 0,5
Eiweiß in g	13
Salz in g	0,4
Die Nährwertangaben sind Richt- / Empfehlungswerte. Die Werte können variieren (Quelle: Zentralverband Eier e.V.)	
Verpackung	
Verpackungsmaterial	Folie aus Verbundmaterial, Schachtel aus Wellpappe
Gebinde	1 Beutel á 30 Eier in einer Schachtel
Menge / Lage	8
Anzahl Lagen	25
Gebinde / Palette	200
Kennzeichnung	
Verkehrsbezeichnung, Füllmenge, Zutaten, Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeitsdatum, Charge, Artikelnummer, Hersteller / Inverkehrbringer, Identitätskennzeichen	
Chargeninfo	Ziffer 1 und 2 Kalenderwoche, Ziffer 3 Tag der Woche (1-7)
Rückverfolgungsangaben	Art.-Nr., Produktbezeichnung, Chargen-Nr., Mindesthaltbarkeitsdatum

Chemisch-physikalische Kriterien	
ph-Wert	6,5 - 7,5
Säure	0,02 - 0,1 %
Salz	0,3 - 0,6 %
Sensorische Kriterien	
Aussehen	typische Eiweißfarbe, gleichmäßige Dotterfarbe, Schalenreste in technisch unvermeidbarem Umfang
Geruch	typisch nach gekochten Eiern ohne Lake, ohne Abweichung
Geschmack	typisch nach gekochten Eiern ohne Lake, leicht säuerlich, ohne Abweichung
Konsistenz	Eiweiß: fest elastisch, Eigelb: durchgekocht, krümelig brechend
Mikrobiologische Kriterien	
Koloniezahl, aerob mesophil	max. 5000/g
Enterobacteriaceae	max 100/g
E. coli	nicht nachweisbar in 1g
Hefen und Schimmelpilze	max 100/g
Milchsäurebakterien	max 100/g
koag.-pos. Staphylokokken	nicht nachweisbar in 1g
präsumtive Bacillus cereus	max 100/g
Clostridium perfringens	max 100/g
Listeria monocytogenes	nicht nachweisbar in 25g
Salmonella	nicht nachweisbar in 25g
entsprechen den Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB bzw. unseren daran angelehnten Prüfmethode	
Hinweis für sensible Verbraucher	
Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung bei sachgerechter Lagerung und Zubereitung unbedenklich. Bei Stoffwechselerkrankungen ist ggf. auf ärztlichen Rat der Genuss zu beschränken. Gegenanzeigen: Allergien gegenüber Hühnere	
Besondere Ernährung	
geeignet für: ovo-lacto-vegetarische und ovo-vegetarische Ernährung	
GVO	
Entsprechend den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1831/2003 enthält das Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO), besteht nicht aus GVO, wurde nicht aus GVO hergestellt, enthält keine Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht zu vermeidende Kontaminationen mit einem Anteil, der nicht höher ist als 0,9 % der einzelnen Lebensmittelzutaten.	
Lebensmittelrechtliche Anforderungen	
Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Bestimmungen und der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung erforderlicher Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden. Das Produkt bzw. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.	

Ried, 01.06.2022