



Produktspezifikation: Salateier BH gekocht geschält in Lake
Herkunft: EU 7 kg

Artikelnummer	50480	
EAN-Code	9120037664431	
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 in Lake BH/EU aus der Gewichtsklasse S, M oder unsortiert Eier aus Bodenhaltung / Herkunft: EU	
Inhalt Verkaufseinheit	7 kg Ei-Einwaage	
Zutaten	Hühnereier, Wasser, Salz, Säuerungsmittel Essigsäure und Zitronensäure	
Allergene	(gemäß VO (EG) 1169/2011) Eier und Eiprodukte: Hühnerei	
Mindesthaltbarkeit		
Restlaufzeit bei Auslieferung	16 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	0,75	
Die Nährwertangaben sind Richt- / Empfehlungswerte. Die Werte können variieren (Quelle: Zentralverband Eier e.V.)		
Verpackung		
Verpackungsmaterial	Eimer PP	
Gebinde	1 Eimer	
Menge / Lage	13	
Anzahl Lagen	4	
Gebinde / Palette	52	
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 (Lake / Ei)		
ph-Wert (Lake/Ei)	4,3 - 6,1	4,7 - 6,8
Säure (Lake/Ei)	0,05 - 0,3 %	0,05 - 0,4 %
Salz (Lake/Ei)	0,5 - 1,0 %	0,5 - 1,0 %

Werte beziehen sich auf den Konzentrationsausgleich nach mindestens 48 Stunden.

Sensorische Kriterien

Aussehen	typische Eiweißfarben, gleichmäßige Dotterfarbe, Schalenreste in technisch unvermeidbarem Umfang
Geruch	typisch nach gekochten Eiern in Lake, ohne Abweichung
Geschmack	typisch nach gekochten Eiern in Lake, leicht säuerlich, ohne Abweichung
Konsistenz	Eiweiß: fest elastisch, Eigelb: durchgekocht, krümelig brechend

Mikrobiologische Kriterien

Koloniezahl, aerob mesophil	max. 1000/g
Enterobacteriaceae	max 10/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 Prüfmethoden

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 1830/2003 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, 27.06.2024



Produktspezifikation: Salateier FL gekocht geschält in Lake
Herkunft: EU 7 kg

Artikelnummer	50780	
EAN-Code	9120037664615	
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 in Lake FL/EU aus der Gewichtsklasse S, M oder unsortiert Eier aus Freilandhaltung / Herkunft: EU	
Inhalt Verkaufseinheit	7 kg Ei-Einwaage	
Zutaten	Hühnereier, Wasser, Salz, Säuerungsmittel Essigsäure und Zitronensäure	
Allergene	(gemäß VO (EG) 1169/2011) Eier und Eiprodukte: Hühnerei	
Mindesthaltbarkeit		
Restlaufzeit bei Auslieferung	16 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	0,75	
Die Nährwertangaben sind Richt- / Empfehlungswerte. Die Werte können variieren (Quelle: Zentralverband Eier e.V.)		
Verpackung		
Verpackungsmaterial	Eimer PP	
Gebinde	1 Eimer	
Menge / Lage	13	
Anzahl Lagen	4	
Gebinde / Palette	52	
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 (Lake / Ei)		
ph-Wert (Lake/Ei)	4,3 - 6,1	4,7 - 6,8
Säure (Lake/Ei)	0,05 - 0,3 %	0,05 - 0,4 %
Salz (Lake/Ei)	0,5 - 1,0 %	0,5 - 1,0 %

Werte beziehen sich auf den Konzentrationsausgleich nach mindestens 48 Stunden.	
Sensorische Kriterien	
Aussehen	typische Eiweißfarben, gleichmäßige Dotterfarbe, Schalenreste in technisch unvermeidbarem Umfang
Geruch	typisch nach gekochten Eiern in Lake, ohne Abweichung
Geschmack	typisch nach gekochten Eiern in Lake, leicht säuerlich, ohne Abweichung
Konsistenz	Eiweiß: fest elastisch, Eigelb: durchgekocht, krümelig brechend
Mikrobiologische Kriterien	
Koloniezahl, aerob mesophil	max. 1000/g
Enterobacteriaceae	max 10/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 Prüfmethoden	
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 1830/2003 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, 27.06.2024