

Produktspezifikation: Vollei pasteur CT-FL/AT-LW, OGT, AMA 6x1 kg * Landgold



Artikelnummer	50592
EAN-Packung	9120037668170
EAN-Karton	9120037668132

Lieferant	Landgold Fresh GmbH
Adresse	Fliedergasse 4, 4551 Ried im Traunkreis
Telefon / Fax	07588/20079 / 07588/20079-30
E-Mail	bestellung@landgold-fresh.at
Artikelbezeichnung	Vollei pasteur CT-FL/AT-LW, OGT, AMA 6 x 1 kg * Landgold
Produktbeschreibung	Hühner-Vollei flüssig, pasteurisiert, mit Zusatz
Haltungsform	Freilandhaltung
Zertifizierungen:	AGRO = Kontrollstelle: agroVet GmbH AMA = AMA Gütesiegel für alle Haltungsformen AT = Eier aus Österreich CT = Cibus Trace (Herkunftsgesichert) FL = Freilandhaltung OGT = Gentechnikfrei gemäß Codex-Richtlinie "Gentechnikfreie Produktion"

Allgemeine Produkteigenschaften	
Verpackungsvariante:	Giebelpackung
Nettogewicht / Nettovolumen je Verkaufseinheit:	6 x 1 kg pro Karton
Temperaturanforderungen bei Lagerung und Transport:	0 bis +4 °C
MHD ab Produktion:	35 Tage
Restlaufzeit bei Auslieferung:	18 Tage
Verwendungszweck:	Zur Weiterverarbeitung in Endprodukten oder vor Verzehr durcherhitzen.
Art der Haltbarmachung:	Pasteurisation
Zutat	Herkunftsland
Hühnervollei	AT
Konservierungsmittel: Kaliumsorbat E202	CN
Säuerungsmittel: Citronensäure E330	CN

Sensorik	
Aussehen / Farbe	goldgelb, natürlich
Geruch	arteigen, nach frischem Hühnervollei
Geschmack	arteigen, nach frischem Hühnervollei
Konsistenz	homogen, flüssig
Chemisch-physikalische Parameter	
Richtlinie / Verordnung:	laut AMA-Gütesiegel-Richtlinien idgF. (Kapitel 4.2.2 Chemisch/Physikalische Kriterien [Beta-hydroxy-Buttersäure, Milchsäure, Bernsteinsäure, Trockenmasse für Vollei und Eigelb])
Mikrobiologische Parameter	
Richtlinie / Verordnung:	laut AMA-Gütesiegel-Richtlinien idgF. (Kapitel 4.2.1 Mikrobiologische Kriterien [Salmonellen, Enterobacteriaceae, Staphylococcus aureus, Aerobe mesophile Keimzahl, Hefen und Schimmel]);

Nährwertangaben in 100 g	
Brennwert (kJ/kcal)	574/137
Fett in g	9,3
gesättigte Fettsäuren in g	3,4
Kohlenhydrate in g	1,5
davon Zucker in g	<0,5
Eiweiß in g	12
Salz in g	0,36

Potentielle allergene Lebensmittel laut VO (EG) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung)		
	Enthalten	im Betrieb verwendet
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse:		-
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse:		-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse:	+	
Fisch und daraus gewonnene Fischerzeugnisse		-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse:		-
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse:		-
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse:		+
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse:		-
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse:		-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse:		-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse:		-
Schwefeldioxid und Sulfite:		-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse:		-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse:		-

Hierzu bestätigen wir, dass die Angaben auf Grund der Rezeptur gemäß VO (EG) 1169/2011 (LMIV) idgF. gemacht werden.
Grundsätzlich weisen wir daraufhin, dass entlang der Herstellungskette der Rohstoffe Kreuzkontaminationen nicht gänzlich ausgeschlossen werden können. Nach Artikel 36 VO (EG) 1169/2011 (LMIV) idgF. ist eine Spurenkennzeichnung bei den von uns gelieferten Waren nicht angezeigt.

Allgemeine Anforderungen

Lebensmittelrecht allg. / Konformitätserklärung

Die Produkte des Herstellers und die im Zuge der Produktion verwendeten Materialien und Verpackungen entsprechen den derzeit gültigen einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich, sowie den entsprechenden Anforderungen in der Europäischen Union, speziell nachfolgende Verordnungen: VO (EG) 1935/2004 idgF., VO (EG) 10/2011 idgF. sowie die VO (EG) 2023/2006 idgF. Darüber hinaus werden die Vorgaben zur Höchstgehaltsregelung für Kontaminanten und Pestizidrückständen gemäß VO (EU) 2023/915 idgF. und VO (EG) Nr. 396/2005 idgF. eingehalten.

HACCP / Kontrolluntersuchungen

Das Eiproduktwerk des Herstellers ist nach dem aktuellen IFS - Standard zertifiziert. Im Zuge dieser Zertifizierung wird sowohl das HACCP-Konzept als auch der Prozess für die Messung und Überwachung der Produkte und Prozesse geprüft. Alle Prüfungen passieren auf einem durch eine Risikoanalyse abgesicherten Stichprobenplan der ständig an sich verändernde Einflüsse angepasst wird und die gesetzlichen Bestimmungen berücksichtigt.

Kontinuierlicher Verbesserungsprozess / Gültigkeit der Spezifikation

Diese Spezifikation basiert auf den derzeit gültigen Herstellenweisungen und der aktuellen Rezeptur des Artikels und ist Basis für künftige Lieferungen. Wenn sich im Zuge des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses oder durch geänderte Rahmenbedingungen (z.B.: Gesetzesänderungen) spezifizierte Produkteigenschaften ändern, werden wir Sie zeitgerecht informieren.

Gentechnikfrei

Der Hersteller arbeitet ausschließlich mit Rohstoffen die nicht GMO kennzeichnungspflichtig laut EU Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 in den jeweils gültigen Fassungen sind. Diese Bestätigung ist in der Rohstoffspezifikation verankert, zusätzlich verpflichten sich die Lieferanten auf Nachfrage weitere Bestätigungen zur Verfügung zu stellen. Der Hersteller wird durch die Kontrollstelle AgroVet GmbH kontrolliert.

Ionisierende Strahlen

Für Rohstoffe für die Konservierung mit ionisierenden Strahlen zugelassen ist, besteht der Hersteller auf den Verzicht dieser Verfahren. Er ist überzeugt, dass ein sicheres Lebensmittel auch mit Verfahren hergestellt werden kann, die bei Konsumenten höhere Akzeptanz finden.

Allgemeiner Hinweis

Die Ausführung unsere Spezifikation entspricht unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie ist lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreit nicht vor der eigenen Prüfung.