

Produktspezifikation: Salateier HG-FL/AT\* OGT\*\* (50779)

Produktspezifikation: Salateier HG-BH/AT\* OGT\*\* (50479)

7 kg



Artikelnummer	50779 / 50479	
<b>Lieferant</b>		
Adresse	Landgold Fresh GmbH	
	Fliedergasse 4	
	4551 Ried/Traunkreis	
- Telefon	07588/20079	
- Fax	07588/20079-30	
- Email	<a href="mailto:bestellung@landgold-fresh.at">bestellung@landgold-fresh.at</a>	
Produktbeschreibung	Eier gekocht geschält in Lake HG-FL/AT* OGT** aus der Gewichtsklasse S, M oder unsortiert *Herkunftsgesicherte Eier aus österreichischer Freilandhaltung **ohne Gentechnik hergestellt, Kontrollstelle agroVet	
Inhalt Verkaufseinheit	7 kg Ei-Einwaage	
Zutaten	Hühnereier, Wasser, Salz, Säuerungsmittel Essigsäure, Zitronensäure	
Allergene	(gemäß Richtlinie 1169/2011 EG) Eier und Eiprodukte: Hühnerei	
<b>Mindesthaltbarkeit</b>		
Restlaufzeit bei Auslieferung	16 Tage	
Temperaturvorgaben bei Lagerung und Transport	0°C bis +4°C	
<b>Nährwertangaben pro 100g</b>		
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.)		
<b>Verpackung</b>		
Verpackungsmaterial	Eimer PP	
Gebinde	1 Eimer	
Menge / Lage	13	
Anzahl Lagen	4	
Gebinde / Palette	52	
<b>Kennzeichnung</b>		
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	
<b>Chemisch-physikalische Kriterien (Lake / Ei)</b>		
ph-Wert	4,3 - 6,1	4,7 - 6,8
Säure	0,05 - 0,3 %	0,05 - 0,4 %
Salz	0,5 - 1,0 %	0,5 - 1,0 %
Werte beziehen sich auf den Konzentrationsausgleich nach mindestens 48 Stunden.		

<b>Sensorische Kriterien</b>	
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
<b>Mikrobiologische Kriterien</b>	
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	

Ried, 04.02.2022