

Produktspezifikation: Eigelb BIO 6 x 1 kg frisch pasteurisiert



Artikelnummer	50902
EAN-Packung	9120037667050
EAN-Karton	9120037667142

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	Eigelb BIO 6 x 1 kg frisch pasteurisiert
Produktbeschreibung	Eigelb BIO 6 x 1 kg frisch pasteurisiert
Haltungsform	BIO-Haltung
Zertifizierungen:	AT = Eier aus Österreich BIO = BIO Haltung

Allgemeine Produkteigenschaften	
Verpackungsvariante:	Giebelpackung
Nettogewicht/Nettovolumen je Verkaufseinheit	6,0 x 1,0 kg pro KOL
Temperaturanforderungen bei Lagerung und Transport:	0 bis +4 °C
MHD ab Produktion:	21 Tage
Restlaufzeit bei Auslieferung:	14 Tage
Verwendungszweck:	Zur Weiterverarbeitung in Endprodukten oder vor Verzehr durcherhitzen.
Art der Haltbarmachung:	Pasteurisation
Zutat	Herkunftsland
Hühnereigelb (100 %)	AT

Sensorik	
Aussehen / Farbe	goldgelb, natürlich
Geruch	arteigen, nach frischem Hühnereigelb
Geschmack	arteigen, nach frischem Hühnereigelb
Konsistenz	homogen, flüssig
Chemisch-physikalische Parameter	
Richtlinie / Verordnung:	es gelten die Grenzwerte aus der VO (EG) 853/2004 idgF. (Kapitel 2.Eiprodukte, IV.Analysespezifikationen für 3OH-Buttersäure, Milchsäuregehalt und Schalenreste)
Mikrobiologische Parameter	
Richtlinie / Verordnung:	es gelten die Grenzwerte aus der VO (EG) 2073/2005 idgF. über mikrobiologische Kriterien [Enterobakterien und Salmonellen]; sowie der Verordnung des österreichischen Bundesministeriums für Gesundheit und Konsumentenschutz über Eiprodukte (Eiprodukteverordnung [betreffend GKZ und Staphylococcus aureus])

Nährwertangaben in 100 g	
Brennwert (kJ/kcal)	1.478/353
Fett in g	32
gesättigte Fettsäuren in g	9,4
Kohlenhydrate in g	<0,5
davon Zucker in g	<0,5
Eiweiß in g	16
Salz in g	0,13

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 Sulfit:		-
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. Durch eine gesamtheitliche Prozesslenkung, mit dokumentierten Reinigungsschritten vom Wareneingang bis zum Versand, minimiert der Hersteller die Gefahr von Kreuzkontaminationen in seinem Betrieb. 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 Eiproduktewerk 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.

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.

Biologische Erzeugung

Die biologische Erzeugung bei unserem Hersteller erfolgt gemäß den Anforderungen der Verordnung (EU) 2018/848 idgG sowie der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 idgF. Die zuständige Kontrollstelle ist die SGS Austria Controll-Co GmbH (AT-BIO-902)

Allgemeiner Hinweis

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

Produktspezifikation: Eigelb BIO 5 kg frisch pasteurisiert



Artikelnummer	50925
EAN-Packung	9120037667067

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	Eigelb BIO 6 x 1 kg frisch pasteurisiert
Produktbeschreibung	Eigelb BIO 6 x 1 kg frisch pasteurisiert
Haltungsform	BIO-Haltung
Zertifizierungen:	AT = Eier aus Österreich BIO = BIO Haltung

Allgemeine Produkteigenschaften	
Verpackungsvariante:	Bag in Box 5kg
Nettogewicht/Nettovolumen je Verkaufseinheit	5,0 x 1,0 kg pro KOL
Temperaturanforderungen bei Lagerung und Transport:	0 bis +4 °C
MHD ab Produktion:	21 Tage
Restlaufzeit bei Auslieferung:	14 Tage
Verwendungszweck:	Zur Weiterverarbeitung in Endprodukten oder vor Verzehr durcherhitzen.
Art der Haltbarmachung:	Pasteurisation
Zutat	Herkunftsland
Hühnereigelb (100 %)	AT

Sensorik	
Aussehen / Farbe	goldgelb, natürlich
Geruch	arteigen, nach frischem Hühnereigelb
Geschmack	arteigen, nach frischem Hühnereigelb
Konsistenz	homogen, flüssig
Chemisch-physikalische Parameter	
Richtlinie / Verordnung:	es gelten die Grenzwerte aus der VO (EG) 853/2004 idgF. (Kapitel 2.Eiprodukte, IV.Analysespezifikationen für 3OH-Buttersäure, Milchsäuregehalt und Schalenreste)
Mikrobiologische Parameter	
Richtlinie / Verordnung:	es gelten die Grenzwerte aus der VO (EG) 2073/2005 idgF. über mikrobiologische Kriterien [Enterobakterien und Salmonellen]; sowie der Verordnung des österreichischen Bundesministeriums für Gesundheit und Konsumentenschutz über Eiprodukte (Eiprodukteverordnung [betreffend GKZ und Staphylococcus aureus])

Nährwertangaben in 100 g	
Brennwert (kJ/kcal)	1.478/353
Fett in g	32
gesättigte Fettsäuren in g	9,4
Kohlenhydrate in g	<0,5
davon Zucker in g	<0,5
Eiweiß in g	16
Salz in g	0,13

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. Durch eine gesamtheitliche Prozesslenkung, mit dokumentierten Reinigungsschritten vom Wareneingang bis zum Versand, minimiert der Hersteller die Gefahr von Kreuzkontaminationen in seinem Betrieb. 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 Eiproduktewerk 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.

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.

Biologische Erzeugung

Die biologische Erzeugung bei unserem Hersteller erfolgt gemäß den Anforderungen der Verordnung (EU) 2018/848 idgG sowie der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 idgF. Die zuständige Kontrollstelle ist die SGS Austria Controll-Co GmbH (AT-BIO-902)

Allgemeiner Hinweis

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