

Landgold Fresh GmbH



Produktspezifikation: Hühner-Eiweißpulver HG-BH/AT, OGT sprühgetrocknet, pasteurisiert

Artikelnummer	60430
Zolltarifnummer	3502 1190
Lieferant	
Adresse	Landgold Fresh GmbH
	Fliedergasse 4
	4551 Ried/Traunkreis
- Telefon	07588/20079
- Fax	07588/20079-30
- Email	bestellung@landgold-fresh.at
Artikelbezeichnung	Hühner-Eiweißpulver HG-BH/AT, OGT
Produktbeschreibung	Pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnereiweiß
	100 g Pulver aufgelöst in 700 ml Wasser entsprechen ca. 800 g frischem Hühnereiweiß
	(ca. 25 Eier)
Haltungsform	Bodenhaltung HG (kontrolliert durch AgroVet GmbH)
	Ohne Gen Technik (kontrolliert durch AgroVet GmbH)
Herkunft	Österreich
Nennfüllmenge	
Inhalt Verkaufseinheit	25 kg
Zutaten	Hühnereiweiß hergestellt von Eiern aus österreichischer Bodenhaltung
Allergene (laut EU-Richtlinie 2003/89)	
Eier und Eierzeugnisse	Ja
Soja und Sojaerzeugnisse	Nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Milch- und Milcherzeugnisse (incl. Lactose)	Nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Nein
Fisch- und Fischerzeugnisse	Nein
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein
Sulfit über 10 mg	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein
Mindesthaltbarkeit	
Restlaufzeit bei Auslieferung	18 Monate
Temperaturvorgaben bei Lagerung und Transport	+15°C bis +25°C (nicht kondensierende Luftfeuchte)

Landgold Fresh GmbH



**Produktspezifikation: Hühner-Eiweißpulver HG-BH/AT, OGT
sprühgetrocknet, pasteurisiert**

Nährwertangaben in 100 g	
kJ	1.495
kcal	357
Protein in g	84,1
Kohlenhydrate in g	4,5
davon Zucker in g	0,1
Fett in g	0,3
davon gesättigte Fettsäuren in g	< 0,1
Ballaststoffe in g	< 0,1
Salz in g	1,3
Chemisch-physikalische Kriterien	
ph-Wert	6,0 - 8,0
Wassergehalt	≤ 8,0 %
Protein in g	≥80 %
Sensorische Kriterien	
Konsistenz / Farbe	feines amorphes Pulver mit cremig-weißer Farbe
Geruch Geschmack	typisch, rein nach erhitztem Hühnereiweiß ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack
Mikrobiologische Kriterien	
Gesamtkeimzahl	< 5000 cfu / g
Enterobacteriaceae	< 10 cfu / g
Salmonella	negativ / 125 g
Staphylococcus aureus	negativ / g

Ried, 27.04.2022