

# Landgold Fresh GmbH



Produktspezifikation: Eigelb pasteur HG-FL/AT, OGT, AMA 6x1 kg \* Landgold

Artikelnummer	50593	
<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>	
Artikelbezeichnung	Eigelb pasteur HG-FL/AT, OGT, AMA 6x1 kg * Landgold	
Produktbeschreibung	Hühner-Eigelb flüssig, pasteurisiert, mit Zusatz	
Haltungsform	Freilandhaltung HG-FL/AT (kontrolliert durch AgroVet GmbH)	
Herkunft	Österreich (AMA-Gütesiegel)	
Besonderheiten	GVO frei gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion"	
	(kontrolliert durch AgroVet GmbH)	
<b>Nennfüllmenge</b>		
Inhalt Verkaufseinheit	6 x 1 kg	
Zutaten	Hühnereigelb, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat (E202), Säuerungsmittel: Citronensäure (E330)	
<b>Sensorik</b>		
Aussehen / Farbe	orange, natürlich	
Geruch	arteigen, nach frischem Hühnerei	
Geschmack	arteigen, nach frischem Hühnerei	
Konsistenz	homogen, flüssig	
<b>Chemisch-physikalische Parameter</b>		
Milchsäure	<600 mg/kg Trockenmasse	
Bernsteinsäure	<25 mg/kg Trockenmasse	
Buttersäure	<10 mg/kg Trockenmasse	
Trockensubstanz	38 % +/- 1 %	
pH-Wert	6,0 - 7,5	
<b>Mikrobiologische Parameter</b>		
Gesamtkeimzahl	≤10.000 KBE/g + 1.500 KBE/g	
Enterbacteriaceae	<10 KBE/g	
Staphylococcus aureus	n.n. in 1 g	
Hefen & Schimmel	≤1.000 KBE/g + 100 KBE/g	
Salmonellen	n.n. in 25 g	
<b>Allergene (laut EU-VO 116972001)</b>		
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	



## Produktspezifikation: Eigelb pasteur HG-FL/AT, OGT, AMA 6x1 kg \* Landgold

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	
Restlaufzeit bei Auslieferung	21 Tage
<b>Temperaturvorgaben bei Lagerung und Transport</b>	0°C bis +4°C
<b>Nährwertangaben in 100 g</b>	
kJ	1.459
kcal	353
Fett in g	32
davon 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
<b>Verpackung</b>	
Einzelverpackung	Faltkarton
Überkarton	6 x 1 kg
Palette	Europalette
VE pro Lage	25
Lagen pro Palette	4
VE pro Palette	100
<b>Allgemeiner Hinweis</b>	
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.	

Ried, 31.05.2022

# Landgold Fresh GmbH



## Produktspezifikation: Eigelb pasteur HG-FL/AT, OGT, AMA 5 kg \* Landgold

Artikelnummer	50525	
EAN-Code	9120037668248	
<b>Lieferant</b>		
Adresse	<b>Landgold Fresh GmbH</b>	
	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>	
Artikelbezeichnung	Eigelb pasteur HG-FL/AT, OGT, AMA 5 kg * Landgold	
Produktbeschreibung	Hühner-Eigelb flüssig, pasteurisiert, mit Zusatz	
Haltungsform	Freilandhaltung HG-FL/AT (kontrolliert durch AgroVet GmbH)	
Herkunft	Österreich (AMA-Gütesiegel)	
Besonderheiten	GVO frei gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion"	
	(kontrolliert durch AgroVet GmbH)	
<b>Nennfüllmenge</b>		
Inhalt Verkaufseinheit	5 kg	
Zutaten	Hühnereigelb, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat (E202), Säuerungsmittel: Citronensäure (E330)	
<b>Sensorik</b>		
Aussehen / Farbe	orange, natürlich	
Geruch	arteigen, nach frischem Hühnerei	
Geschmack	arteigen, nach frischem Hühnerei	
Konsistenz	homogen, flüssig	
<b>Chemisch-physikalische Parameter</b>		
Milchsäure	<600 mg/kg Trockenmasse	
Bernsteinsäure	<25 mg/kg Trockenmasse	
Buttersäure	<10 mg/kg Trockenmasse	
Trockensubstanz	38% +/- 1%	
pH-Wert	6,0 - 7,5	
<b>Mikrobiologische Parameter</b>		
Gesamtkeimzahl	≤10.000 KBE/g + 1.500 KBE/g	
Enterbacteriaceae	<10 KBE/g	
Staphylococcus aureus	n.n. in 1 g	
Hefen & Schimmel	≤1.000 KBE/g + 100 KBE/g	
Salmonellen	n.n. in 25 g	
<b>Allergene (laut EU-VO 116972001)</b>		
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	



## Produktspezifikation: Eigelb pasteur HG-FL/AT, OGT, AMA 5 kg \* Landgold

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	
Restlaufzeit bei Auslieferung	21 Tage
<b>Temperaturvorgaben bei Lagerung und Transport</b>	0°C bis +4°C
<b>Nährwertangaben in 100 g</b>	
kJ	1.459
kcal	353
Eiweiß in g	16
Fett in g	32
davon gesättigte Fettsäuren in g	9,4
Kohlenhydrate in g	< 0,5
davon Zucker in g	< 0,5
Salz in g	0,13
<b>Verpackung</b>	
Einzelverpackung	Faltkarton
Überkarton	5 kg
Palette	Europalette
VE pro Lage	32
Lagen pro Palette	5
VE pro Palette	160
<b>Allgemeiner Hinweis</b>	
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.	

Ried, 31.05.2022

# Landgold Fresh GmbH



Produktspezifikation: Eigelb pasteur HG-FL/AT, OGT, AMA 10 kg \* Landgold

Artikelnummer	50520	
<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>	
Artikelbezeichnung	Eigelb pasteur HG-FL/AT, OGT, AMA 10 kg * Landgold	
Produktbeschreibung	Hühner-Eigelb flüssig, pasteurisiert, mit Zusatz	
Haltungsform	Freilandhaltung HG-FL/AT (kontrolliert durch AgroVet GmbH)	
Herkunft	Österreich (AMA-Gütesiegel)	
Besonderheiten	GVO frei gemäß Codexrichtlinie "Gentechnikfreie Produktion"	
	(kontrolliert durch AgroVet GmbH)	
<b>Nennfüllmenge</b>		
Inhalt Verkaufseinheit	10 kg	
Zutaten	Hühnereigelb, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat (E202), Säuerungsmittel: Citronensäure (E330)	
<b>Sensorik</b>		
Aussehen / Farbe	orange, natürlich	
Geruch	arteigen, nach frischem Hühnerei	
Geschmack	arteigen, nach frischem Hühnerei	
Konsistenz	homogen, flüssig	
<b>Chemisch-physikalische Parameter</b>		
Milchsäure	<600 mg/kg Trockenmasse	
Bernsteinsäure	<25 mg/kg Trockenmasse	
Buttersäure	<10 mg/kg Trockenmasse	
Trockensubstanz	38% +/- 1%	
pH-Wert	6,0 - 7,5	
<b>Mikrobiologische Parameter</b>		
Gesamtkeimzahl	≤10.000 KBE/g + 1.500 KBE/g	
Enterbacteriaceae	<10 KBE/g	
Staphylococcus aureus	n.n. in 1 g	
Hefen & Schimmel	≤1.000 KBE/g + 100 KBE/g	
Salmonellen	n.n. in 25 g	
<b>Allergene (laut EU-VO 116972001)</b>		
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	



## Produktspezifikation: Eigelb pasteur HG-FL/AT, OGT, AMA 10 kg \* Landgold

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Nein
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein
Senf und Senferzeugnisse	Nein
Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	Nein
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	
Restlaufzeit bei Auslieferung	21 Tage
<b>Temperaturvorgaben bei Lagerung und Transport</b>	0°C bis +4°C
<b>Nährwertangaben in 100 g</b>	
kJ	1.459
kcal	353
Eiweiß in g	16
Fett in g	32
davon gesättigte Fettsäuren in g	9,4
Kohlenhydrate in g	< 0,5
davon Zucker in g	< 0,5
Salz in g	0,13
<b>Verpackung</b>	
Einzelverpackung	Faltkarton
Überkarton	10 kg
Palette	Europalette
VE pro Lage	24
Lagen pro Palette	3
VE pro Palette	72
<b>Allgemeiner Hinweis</b>	
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.	

Ried, 31.05.2022