

# SANOVO Hühner-Eigelbpulver hitzestabil (pasteurisiert, sprühgetrocknet)

## SANOVO Eiprodukte Art.-No. 155 / SANOVO FOODS Art.-No. 1555

- Verwendung:** Für Mayonnaise, Dressings, Saucen und andere Emulsionssysteme.
- Produktbeschreibung:** Pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnereigelb mit erhöhter Hitzestabilität in Emulsionssystemen. 40 g Pulver aufgelöst in 60 g Wasser entsprechen ungefähr 100 g frischem flüssigem Eigelb mit Salz (3,2%) und Maltodextrin (1,6%).
- Das Herstellungsverfahren beinhaltet folgende Prozesse:  
Aufschlagen und Trennen der Schaleineier, Filtration und Zentrifugation, Pasteurisierung und Sprühtrocknung, Metalldetektion und Siebung, Verpackung und Lagerung.
- Zutaten:** Eigelb von Eiern aus der Käfighaltung (kann auch Eigelb von Eiern aus der Boden- oder Freilandhaltung enthalten), Salz, Maltodextrin, Rieselhilfsmittel Siliciumdioxid.
- Statements:** GMO, Allergen etc. verfügbar über [www.sanovo.com](http://www.sanovo.com).
- Zertifikate:** BRC, Kosher, Halal etc. verfügbar über [www.sanovo.com](http://www.sanovo.com).
- Lagerung / Haltbarkeit:** 18 Monate bei Umgebungstemperatur (15-25°C) und nicht-kondensierender Luftfeuchte. Andere Lagerbedingungen können zur Veränderung der Haltbarkeit führen.
- Verpackung:** 20/25 kg Kartons / Säcke mit PE-Inliner oder kundenspezifisch.
- Konsistenz / Farbe:** Feines amorphes Pulver mit gelblicher Farbe.
- Geruch / Geschmack:** Typisch, rein, nach erhitztem Eigelb, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack.

Analytik:	Parameter	Werte	Methode
<b>Chemisch / physikalisch:</b>	pH-Wert	6,0 - 7,0	Electrochemisch (25% solution)
	Wassergehalt	≤ 5,0 %	EN ISO 5537
	Fett*	> 52 %	DIN 10342
	Salz	7,5 – 8,5%	§ 64 LFGB L 05.0018
	Maltodextrin	3,5 – 4,5%	berechnet
<b>Mikrobiologie:</b>	Gesamtkeimzahl	< 10.000 cfu / g	DIN EN ISO 4833
	Enterobacteriaceae	< 10 cfu / g	DIN ISO 21528-2
	Salmonella	negativ / 250 g	DIN EN ISO 6579
	Staphylococcus aureus	negativ / g	DIN EN ISO 6888-1
<b>Nährwertinformationen per 100 g:</b>	Brennwert	2.526 kJ / 604 kcal	} Basierend auf United States Department of Agriculture, National Nutrient Database for Standard Reference. <a href="https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list">https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list</a>
	Protein (g)	29,6	
	Kohlenhydrate (g)	4,3	
	davon Zucker (g)	3,9	
	Fett (g)	52,0	
	Gesättigte Fettsäuren (g)	17,9	
	Ballaststoffe (g)	< 0,1	
Salz (Natrium)** (g)	3,3		

\* basierend auf zufälligen Analysen

\*\* ausschließlich natürlich enthaltenes Natrium, Salz = Natrium x 2,5

Die oben angegebenen Werte basieren auf Literaturangaben, Berechnungen und Analysen. Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Enzymatische Aktivität kann aufgrund des natürlichen Gehaltes an Enzymen in Eiprodukten nicht ausgeschlossen werden. Alle von SANOVO Eiprodukte GmbH & Co. KG / SANOVO Foods A/S hergestellten Produkte entsprechen allen gültigen rechtlichen Anforderungen im Verantwortungsbereich von SANOVO Eiprodukte GmbH & Co. KG / Sanovo Foods A/S. Trotzdem entbindet dieses den Käufer / Anwender nicht von der Pflicht, die für ihn geltenden rechtlichen Anforderungen zu prüfen und zu erfüllen. Diese Spezifikation wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.