

## BIO-Hühner-Eigelbpulver (pasteurisiert und sprühgetrocknet)

SANOVO Eiprodukte Art.-No. 158 HW

(Handelsware – hergestellt für SANOVO Eiprodukte GmbH & Co. KG)

- Verwendung:** Für Mayonnaise, Dressings, Pasta, Eiscreme, Back- und Teigwaren oder andere Produkte, für die Eigelb benötigt wird.
- Produktbeschreibung:** Pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnereigelb.  
100 g Pulver aufgelöst in 125 g Wasser entsprechen ca. 225 g frischem Eigelb.  
  
Das Herstellungsverfahren beinhaltet folgende Prozesse:  
Aufschlagen und Trennen der Schaleneier, Filtration und Zentrifugation, Pasteurisierung und Sprühtrocknung, Metalldetektion und Siebung, Verpackung und Lagerung.
- Zutaten:** Eigelb von Eiern von Hühnern aus der BIO-Freilandhaltung.
- BIO-Kontrollstelle:** AT-BIO-301.  
Gentechnikfrei gemäß EU-Verordnung 834/2007.
- 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 mit PE-Inliner.
- Konsistenz / Farbe:** Feines amorphes Pulver mit gelblicher Farbe.
- Geruch / Geschmack:** Typisch, rein, nach erhitztem Eigelb, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack.

### Analytik:

#### Chemisch / physikalisch:

Parameter	Werte	Methode
pH-Wert	6,0 – 7,0	Electrochemisch
Wassergehalt	≤ 4,0 %	EN ISO 5537
Fettgehalt	> 60 %	§ 64 LFGB L 05.00-14

#### Mikrobiologie:

Gesamtkeimzahl	< 10.000 cfu / g	DIN EN ISO 4833
Enterobacteriaceae	< 10 cfu / g	DIN ISO 21528-2
Salmonella	negativ / 125 g	DIN EN ISO 6579
Staphylococcus aureus	negativ / g	DIN EN ISO 6888-1

Brennwert	2.709 kJ / 654 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)	34,3	
Kohlenhydrate (g)	3,6	
davon Zucker (g)	3,6	
Fett (g)	55,8	
Gesättigte Fettsäuren (g)	17,6	
Ballaststoffe (g)	< 0,0	
Natrium (g)	0,3	

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.

### BIO-Hühner-Eigelbpulver (pasteurisiert und sprungetrocknet)

SANOVO Eiprodukte Art.-No. 158 HW

(Handelsware – hergestellt für SANOVO Eiprodukte GmbH & Co. KG)

Allergene gemäß VO (EU) 1169/2011	in der Zutatenliste	Mögliche Kreuzkontamination ( cross contamination )	
		* können durch die Verarbeitung auf der selben Maschine in Produkt in Spuren vorhanden sein	** können durch die Verarbeitung im selben Betrieb in Produkt in Spuren vorhanden sein
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein	nein	nein
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	ja	ja	ja
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	nein	nein	nein
Schalenfrüchte, d.h. Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pekannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Makadamianüsse und Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	nein	nein	nein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	nein	nein	nein

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.