

SANOVO Hühner-Eigelbpulver, hitzestabil, aus Eiern von Hühnern aus der Bodenhaltung (pasteurisiert, sprühgetrocknet)

SANOVO Eiprodukte Art.-No. 195 / SANOVO FOODS Art.-No. 1554

- Verwendung:** Für Mayonnaise, Dressings, Saucen und andere Emulsionssysteme.
- Produktbeschreibung:** Pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnereigelb mit erhöhter Hitzestabilität in Emulsionssystemen. 40 g Pulver aufgelöst in 60 ml Wasser entsprechen ca. 100 g frischem flüssigen Eigelb mit 3,2% Salz, 1,6% Maltodextrin.
- Das Herstellungsverfahren beinhaltet folgende Prozesse:
Aufschlagen und Trennen der Schaleier, Filtration und Zentrifugation, Pasteurisierung und Sprühtrocknung, Metalldetektion und Siebung, Verpackung und Lagerung.
- Zutaten:** Hühnereigelb von Eiern aus der Bodenhaltung (kann auch Eigelb von Eiern aus der Freilandhaltung enthalten), Salz, Maltodextrin.
- Statements:** GMO, Allergen etc. verfügbar über www.sanovo.com.
- Zertifikate:** BRC, Kosher, Halal etc. verfügbar über 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
Chemisch / physikalisch:	pH-Wert	6,0 - 7,0	Electrochemisch (25% solution)
	Wassergehalt	≤ 5,0 %	EN ISO 5537
	Fett*	> 52 %	DIN 10342
	Salzgehalt	7,5 – 8,5 %	§ 64 LFGB L 05.0018
	Maltodextrin	3,5 – 4,5 %	berechnet
Mikrobiologie:	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
Nährwertinformationen per 100 g:	Brennwert	2.526 kJ / 604 kcal	Basierend auf United States Department of Agriculture, National Nutrient Database for Standard Reference. https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list
	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.