

BIO-Hühner-Eigelbpulver, hitzestabil (pasteurisiert, sprühgetrocknet)

SANOVO Eiprodukte Art.-No. 198 HW

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

- Verwendung:** Für Mayonaise, 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 Eigelb mit 3,2% Salz und 1,6% Maltodextrin.
- Das Herstellungsverfahren beinhaltet folgende Prozesse:
Aufschlagen und Trennen der Schaleneier, Filtration und Zentrifugation, Pasteurisierung und Sprühtrocknung, Metalldetektion und Siebung, Verpackung und Lagerung.
- Zutaten:** Eigelb aus Eiern von Hühnern aus der BIO-Freilandhaltung, Salz, Maltodextrin
- BIO-Kontrollstelle:** AT-BIO-301
Gentechnikfrei gemäß EU-Verordnung 834/2007
- Zertifikat:** BRC, BIO, Kosher, Halal usw. verfügbar über www.sanovo.com
- Lagerung / Haltbarkeit:** 18 Monate bei Umgebungstempertur (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:	Parameter	Werte	Methode
Chemisch / physikalisch:	pH-Wert	6,0 – 7,0	Electrochemisch (25%ige Lösung)
	Wassergehalt	≤ 5,0 %	EN ISO 5537
	Fettgehalt (gesamt)	> 52 %	§ 64 LFGB L 05.00-14
	Salzgehalt	7,5 – 8,5	§ 64 LFGB L 05.00-18
	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 / 25 g	DIN EN ISO 6579
	Staphylococcus aureus	< 10 cfu / g	DIN EN ISO 6888-1
Nährwertinformationen per 100g:	Brennwert	2.431 kJ / 586 kcal	} Basierend auf United States Department of Agriculture, National Nutrient Database for standard reference https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list
	Protein (g)	29,9	
	Kohlenhydrate (g)	7,1	
	davon Zucker (g)	7,1	
	Fett (g)	48,7	
	Gesättigte Fettsäuren (g)	14,8	
	Ballaststoffe (g)	< 0,0	
Salz (g)	8,0		

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 hitzestabil (pasteurisiert, sprühgetrocknet)

SANOVO Eiprodukte Art.-No. 198 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 ₂	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.