

SANOVO Hühner-Eiweißpulver aus Eiern von Hühnern aus der Freilandhaltung (KAT) (pasteurisiert und sprühgetrocknet, aufschlagfähig)

SANOVO Eiprodukte Art.-No. 280 A KAT / SANOVO FOODS Art.-No. 2507

- Verwendung:** Für die Konditorei sowie Brot- und Backwaren.
- Produktbeschreibung:** Pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnereiweiß.
100 g Pulver aufgelöst in 700 ml Wasser entsprechen ca. 800 g frischem flüssigen Hühnereiweiß.
- Das Herstellungsverfahren beinhaltet folgende Prozesse:
Aufschlagen und Trennen der Schaleneier, Filtration und Zentrifugation, Fermentierung und Konzentration, Sprühtrocknung und Pasteurisierung, Metalldetektion und Siebung, Verpackung und Lagerung.
- Zutaten:** Hühnereiweiß von Eiern von Hühnern aus der Bodenhaltung aus KAT-zertifizierten Betrieben.
- Statements:** GMO, Allergen etc. verfügbar über www.sanovo.com.
- Zertifikate:** BRC, Kosher, Halal etc. verfügbar über www.sanovo.com.
- Lagerung / Haltbarkeit:** 24 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 cremig-weißer Farbe.
- Geruch / Geschmack:** Typisch, rein, nach erhitztem Eiweiß, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack.

Analytik:	Parameter	Werte	Methode
Chemisch / physikalisch:	pH-Wert	6,0 – 8,0	Electrochemisch
	Wassergehalt	≤ 8,0 %	EN ISO 5537
	Protein*	> 80 %	DIN 10344
Mikrobiologie:	Gesamtkeimzahl	< 5.000 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
	Brennwert	1.495 kJ / 357 kcal	
	Protein (g)	84,1	} Basierend auf United States Department of Agriculture, National Nutrient Database for Standard Reference. https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list
	Kohlenhydrate (g)	4,5	
	davon Zucker (g)	0,1	
	Fett (g)	0,1	
	Gesättigte Fettsäuren (g)	< 0,1	
	Ballaststoffe (g)	< 0,1	
	Natrium** (g)	1,3	

* 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.