

SANOVO Hühner-Volleipulver aus Eiern von Hühnern aus der Freilandhaltung (KAT) (sprühgetrocknet, pasteurisiert)

SANOVO Eiprodukte Art.-Nr. 380 KAT / SANOVO FOODS Art.-Nr. 3507

- Verwendung:** Als Zutat für die Konditorei- und Backwaren- sowie die Fleischindustrie, ferner als Zutat z.B. für kaltgerührte Anwendungen.
- Produktbeschreibung:** Pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnervollei.
100 g Pulver aufgelöst in 300 ml Wasser entsprechen ca. 400 g frischem Vollei (ca. 8 Eier).
Das Herstellungsverfahren beinhaltet folgende Prozesse: Aufschlagung der Schaleneier, Filtration und Zentrifugation, Pasteurisierung und Sprühtrocknung, Siebung und Metalldetektion, Verpackung und Lagerung.
- Zutaten:** Hühnervollei aus Eiern von Hühnern aus der Freilandhaltung aus KAT-zertifizierten Betrieben.
- Statements:** GMO, Allergene etc. verfügbar via www.sanovo.com.
- Zertifikate:** BRC, Kosher, Halal etc. verfügbar via www.sanovo.com.
- Lagerung / Haltbarkeit:** 24 Monate bei Umgebungstemperatur (15-25°C) und nicht kondensierender Luftfeuchte. Andere Lagerbedingungen können zu Veränderungen der Haltbarkeit führen.
- Verpackung:** 20/25 kg Kartons mit PE-Inliner oder kundenspezifisch.
- Konsistenz / Farbe:** Feines amorphes Pulver mit gelblicher Farbe.
- Geruch / Geschmack:** Typisch, rein, nach erhitztem Vollei, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack.

Analytik:	Parameter	Werte	Methoden
Chemisch / Physikalisch:	pH-Wert	7,5 – 9,5	Electrochemisch (25%ige Lösung)
	Wassergehalt	≤ 5,0 %	EN ISO 5537
	Fett*	> 40 %	§ 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 / 250 g	DIN EN ISO 6579
	Staphylococcus aureus	negativ / g	DIN EN ISO 6888-1
Nährwerte per 100 g:	Energie	2.476 kJ / 592 kcal	} Auf Basis des United States Department of Agriculture, National Nutrient Database for Standard Reference. https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list
	Protein (g)	48,1	
	Kohlenhydrate (g)	1,1	
	davon Zucker (g)	0,6	
	Fett (g)	43,9	
	gesättigte Fettsäuren (g)	15,1	
	Ballaststoffe (g)	< 0,1	
	Salz (Natrium)** (g)	0,5	

* 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.