

# SANOVO Hühner-Volleipulver, aus Eiern von Hühnern aus der Bodenhaltung KAT, gezuckert (mit 20% Saccharose) (pasteurisiert und sprühgetrocknet)

SANOVO Eiprodukte Art.-No. 394 KAT / SANOVO FOODS art. no. 3579

- Verwendung:** Für die Konditorei sowie Brot- und Backwaren.
- Produktbeschreibung:** Pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnervollei mit 20% Saccharose. 100 g Pulver aufgelöst in 250 ml Wasser entsprechen ca. 330 g frischem Vollei (ca. 7 Eier) und 20 g Zucker.
- Das Herstellungsverfahren beinhaltet folgende Prozesse: Aufschlagen und Trennen der Schaleneier, Filtration und Zentrifugation, Mischen, Pasteurisierung und Sprühtrocknung, Metalldetektion und Siebung, Verpackung und Lagerung.
- Zutaten:** Vollei aus Eiern von Hühnern aus der Bodenhaltung (kann auch Eier von Hühnern aus der Freilandhaltung enthalten) aus KAT-zertifizierten Betrieben, Saccharose.
- Statements:** GMO, Allergen etc. verfügbar über [www.sanovo.com](http://www.sanovo.com)
- Zertifikate:** BRC, Kosher, Halal etc. verfügbar über [www.sanovo.com](http://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 Vollei, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack, süß

Analytik:	Parameter	Werte	Methode
<b>Chemisch / physikalisch:</b>	pH-Wert	7,5 – 9,5	Electrochemisch (25%ige Lösung)
	Wassergehalt	≤ 5,0 %	EN ISO 5537
	Zucker	19,0 – 21,0 %	berechnet
<b>Mikrobiologie:</b>	Gesamtkeimzahl	< 10.000 cfu / g	DIN EN ISO 4833
	Enterobacteriaceae	< 10 cfu / g	DIN ISO 21528-2
	Salmonella	nicht nachweisbar / 250 g	DIN EN ISO 6579
	Staphylococcus aureus	< 10 cfu / g	DIN EN ISO 6888-1
<b>Nährwertinformationen per 100 g:</b>	Brennwert	2.308 kJ / 552 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)	38,4	
	Kohlenhydrate (g)	20,4	
	davon Zucker (g)	20,4	
	Fett (g)	35,1	
	gesättigte Fettsäuren (g)	12,1	
	Ballaststoffe (g)	< 0,1	
Salz (Natrium)** (g)	0,4		
* 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.