

SANOVO BIO-Hühner-Volleipulver

(pasteurisiert und sprühgetrocknet)

SANOVO Eiprodukte Art.-No. 358 KAT / SANOVO FOODS art. no. 3506

- Verwendung:** Für die Konditorei und Backwaren sowie der in Fleischindustrie oder andere Produkte, in denen Vollei eingesetzt wird
- 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:
Aufschlagen und Trennen der Schaleneier, Filtration und Zentrifugation, Pasteurisierung und Sprühtrocknung, Metalldetektion und Siebung, Verpackung und Lagerung.
- Zutaten:** Vollei aus Eiern von Hühnern aus der BIO-Haltung aus KAT-zertifizierten Betrieben
- BIO-Kontrollstelle:** DE-ÖKO-005
- Statements:** GMO, Allergen etc. verfügbar über www.sanovo.com
- Zertifikate:** BIO, 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 gelblicher Farbe
- Geruch / Geschmack:** typisch, rein, nach erhitztem Vollei, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack

Analytik:	Parameter	Werte	Methode
Chemisch / physikalisch:	pH-Wert	7,5 – 9,5	Electrochemisch (25%ige-Lösung)
	Wassergehalt	≤ 5,0 %	DIN EN ISO 5537
	Fett*	> 40 %	§ 64 LFGB L 05.00 14
Mikrobiologie:	Gesamtkeimzahl	< 50.000 cfu / g	DIN EN ISO 4833
	Enterobacteriaceae	< 10 cfu / g	DIN ISO 21528-2
	Salmonella	negativ / 250 g	DIN EN ISO 6579
	Staphylococcus aureus	< 10 cfu / g	DIN EN ISO 6888-1
Nährwertinformationen per 100 g:	Brennwert	2.476 kJ / 592 kcal	Basierend auf 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 x2,5

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.