

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

SANOVO Eiprodukte Art.-No. 290 B KAT, SANOVO FOODS Art.-No. 2549

- Verwendung:** Für die Konditorei, die Brot- und Backwarenindustrie sowie die Fleischindustrie.
- Produktbeschreibung:** Pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnereiweiß.
100 g Pulver aufgelöst in 700 ml Wasser entsprechen ca. 800 g frischem flüssigem 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 (kann auch Eier von Hühnern aus der Freilandhaltung enthalten) 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 Hühnereiweiß, 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
	Aufschlagtest	> 130 mm	SANOVO (10%-Lösung)
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	} Basierend auf United States Department of Agriculture, National Nutrient Database for Standard Reference. https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list
	Protein (g)	84,1	
	Kohlenhydrate (g)	4,5	
	davon Zucker (g)	0,1	
Fett (g)	0,3		
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.