

SANOVO Hühner-Eigelbpulver hitzestabil aus Eiern von Hühnern aus der Freilandhaltung / KAT (pasteurisiert, sprühgetrocknet)

SANOVO Eiprodukte Art.-No. 182 KAT / SANOVO FOODS Art.-No.1527

- Verwendung:** Für Mayonnaise, Dressings, Nudeln, Eiscreme, Back- und Teigwaren, Backmischungen oder andere Emulsionssysteme.
- Produktbeschreibung:** Pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnereigelb mit erhöhter Hitzestabilität in Emulsionssystemen. 40 g Pulver aufgelöst in 60 ml Wasser entsprechen ungefähr 100 g frischem, flüssigem Eigelb mit 3,3% Salz und 1,6% Maltodextrin.
- Das Herstellungsverfahren beinhaltet folgende Prozesse:
Aufschlagen und Trennen der Schaleneier, Filtration und Zentrifugation, Pasteurisierung und Sprühtrocknung, Metalldetektion und Siebung, Verpackung und Lagerung.
- Zutaten:** Eigelb von Eiern aus der Freilandhaltung, Salz, Maltodextrin, Rieselhilfsmittel Tricalciumphosphat.
- Statements:** GMO, Allergen etc. verfügbar über www.sanovo.com.
- Zertifikate:** BRC, Kosher, Halal etc. verfügbar über 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 Eigelb, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack.

Analytik:

Parameter	Werte	Methode
Chemisch / physikalisch: pH-Wert	6,0 - 7,0	Electrochemisch (25% solution)
Wassergehalt	≤ 5,0 %	EN ISO 5537
Fett*	> 52 %	§ 64 LFGB L 05.00-14
Salz	7,5 – 8,5 %	§ 64 LFGB L 05.00-18
Maltodextrin	3,5 – 4,5 %	berechnet

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

Nährwertinformationen per 100 g:

Brennwert	2.526 kJ / 604 kcal	} Basierend auf United States Department of Agriculture, National Nutrient Database for Standard Reference. https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list
Protein (g)	29,6	
Kohlenhydrate (g)	4,3	
davon Zucker (g)	3,9	
Fett (g)	52,0	
Gesättigte Fettsäuren (g)	17,9	
Ballaststoffe (g)	< 0,1	
Salz (Natrium)** (g)	3,3	

* 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.