

Productspecificatie Gekookte en Gepelde eieren EC-E.3.1-150-Ready Egg

Productomschrijving

Samenstelling: Gekookte en gepelde eieren
Houderijvorm: Verrijkte Kooi
Gewichtsklasse: Klasse S
Land van herkomst: EU

Toepassingen

Onze eieren zijn geschikt als ingrediënt voor een salade, als garnering voor salades en broodjes of andere meer specifieke toepassingen.

Ingrediënten

Klasse S eieren, water, zout, voedingszuur citroenzuur(E330), stabilisator natriumtripolyfosfaat (E451), conserveermiddel natriumbenzoaat (E211)

Producteigenschappen

Organoleptisch: Smaak: Typisch ei
Geur: Typisch ei

Chemisch: pH opgiet: 3,5 - 6,5 pH-waarde vanaf productie tot aan de uiterste houdbaarheidsdatum

Microbiologisch:	Af productie	Op tht
Kiemgetal:	< 10.000 kve/g	<100.000 kve/g
Enterobacteriën:	< 10 kve/g	<1000 kve/g
Gisten en schimmels:	< 100 kve/g	<1000 kve/g
Salmonella:	Afwezig in 25 gram	Afwezig in 25 gram
Listeria:	Afwezig in 25 gram	Afwezig in 25 gram

Verpakking

Emmer afvulling op stuksbasis 150 stuks

Codering ledere verpakking is voorzien van een productiecode welke als volgt is opgebouwd:
jj-ww-dddd tijd bv. 14010301 12:00

Palettisering 13 emmers per laag, 52 emmers per pallet

Afmeting pallet 80*120 cm

Afbeeldingen:



Houdbaarheid

- 40 dagen na productiedatum houdbaar, mits gekoeld bewaard in een ongeopende verpakking bij een constante temperatuur van 1 - 4 °C.
Wij adviseren de eieren onder hygiënische omstandigheden uit de verpakking te halen en te verwerken.
Wij kunnen geen garantie geven op de houdbaarheid van de eieren in een geopende verpakking.

*For information purposes only
In case of changes,
this document will not be replaced.*

Interovo
EGG GROUP

Productspecificatie Gekookte en Gepelde eieren EC-E.3.1-150-Ready Egg

Voedingswaarde per 100g ei

Energie	570	kJ
	140	kcal
Eiwit	13	g
Koolhydraten	0,3	g
waarvan suikers	0,3	g
Vet	9,0	g
verzadigd	3,0	g
enkelvoudig onverzadigd	4,0	g
meervoudig onverzadigd	1,5	g
Voedingsvezel	-	g
zout *	0,7	g

Bron: Egg Science

* bepaald in het ei op tht op basis van analyse. Daar ei een natuurproduct is kan het zoutgehalt per ei variëren.

Allergenenlijst

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend (O)
		Wettelijke				
1.1	UW	Tarwe	x			
1.2	NR	Rogge	x			
1.3	GB	Gerst	x			
1.4	GO	Haver	x			
1.5	GS	Spelt	x			
1.6	GK	Khorasantarwe/ Kamut	x			
1	AW	(*) <i>Gluten</i>				
2.0	AC	Schaaldieren	x			
3.0	AE	Ei		x		
4.0	AF	Vis	x			
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	x			
6.0	AY	Soja	x			
7.0	AM	Melk	x			
8.1	SA	Amandelen	x			
8.2	SH	Hazelnoten	x			
8.3	SW	Walnoten	x			
8.4	SC	Cashewnoten	x			
8.5	SP	Pecannoten	x			
8.6	SR	Paranoten	x			
8.7	ST	Pistachenoten	x			
8.8	SM	Macademianoten	x			
8	AN	(*) <i>Noten</i>				
9.0	BC	Selderij	x			
10.0	BM	Mosterd	x			
11.0	AS	Sesam	x			
12.0	AU	Zwaveloxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 ml/l, uitgedrukt als SO2	x			
13.0	NL	Lupine	x			
14.0	UM	Weekdieren	x			
		Aanvullende				
20.0	ML	Lactose	x			
21.0	NC	Cacao	x			
22.0	MG	Glutamaat (E620-	x			
23.0	MK	Kippenvlees	x			
24.0	NK	Koriander	x			
25.0	NM	Mais	x			
26.0	NP	Peulvruchten	x			
27.0	MC	Rundvlees	x			
28.0	MP	Varkensvlees	x			
29.0	NW	Wortel	x			

For information purposes only
In case of changes,
this document will not be replaced.

Productspecificatie Gekookte en Gepelde eieren EC-E.3.1-150-Ready Egg

Geschikt voor

vegetariërs	ja
ovo-lacto vegetariërs	ja
veganisten	nee
coeliakie	ja
lactose intolerantie	ja
noten allergie	ja
diabeten	ja
halal	nee
kosher	nee

GMO

Eieren zijn vrij van GMO. Kippenvoer kan GMO bevatten.

Wet- en regelgeving

Pap Eggs B.V. is een HACCP goedgekeurd bedrijf, valt onder de controle van de NCAE en is geregistreerd onder nr. NL-6484EK-EG.

Pap Eggs B.V. is FSSC 22000 gecertificeerd.

Pap Eggs B.V. produceert haar producten volgens de EG richtlijnen nr. 852/2004; artikel 18 en 19, nr. 853/2004 (Bijlage II en III sectie X: Eieren en Eiproducten) en de General Food Law 178/2002.

De verpakkingen die gebruikt worden bij Pap Eggs B.V. zijn "Food-Migration" goedgekeurd en voldoen aan de eisen die in de EG kaderverordening nr. 1935/2004 en 10/2011 zijn opgesteld voor het verpakken van levensmiddelen.

De voedselinformatie aan consumenten vindt plaats op basis van EG richtlijn 1169/2011.

Microbiologisch onderzoek wordt uitgevoerd volgens de EG richtlijn Microbiologische criteria nr 2073/2005 en 1441/2007 en de ISO-normen: ISO:4833; ISO:7402; ISO:7954; ISO:6579 en ISO:11290-1

Voor zover bekend is bovengenoemde informatie volledig en accuraat. In het geval van wijzigingen in deze specificatie wordt deze niet automatisch vervangen.

*For information purposes only
In case of changes,
this document will not be replaced.*