

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Produkt

### **Käfig-Volleipulver**

Artikelnummer: : PHKO  
Produktbeschreibung: : pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Vollei

Das Produkt zeichnet sich durch seine gute Gelierfähigkeit und seine wasserbindenden Eigenschaften aus.  
Wenn Sie 100 g Volleipulver mit 300 ml Wasser vermischen, erhalten Sie etwa 400 g frisches Vollei (entspricht etwa 8 Eiern).

Der technische Produktionsprozess von DEPS umfasst die folgenden Phasen: Filterung des rohen Flüssigeis, Trocknung, Siebung und Metalldetektion, Verpackung und Lagerung.

Inhaltsstoffe: : 100 % Volleipulver

Herkunft der Inhaltsstoffe: : Käfig-Eier

Herkunftsland: : Eier - EU (überwiegend NL, BE, DE)

Verwendungszweck: : Halbfabrikat zur Verwendung in Lebensmitteln

Geeignet für:

: Vegan	Nein
(Ovo-Lacto-)Vegetarisch	Ja
Ovo-Vegetarisch	Ja
Lacto-Vegetarisch	Nein
Pescetarisch	Ja

### Organoleptische Eigenschaften

Aussehen / Farbe : Pulverstruktur, hellgelb  
Geruch / Geschmack : Natürliche Eigenschaften von Eipulver, ohne abweichenden Geruch oder Geschmack.

**Dutch Egg Powder Solutions B.V.**  
**Graafschap Hornelaan 140J, 6004 HT Weert, the Netherlands**  
Tel. : + 31 (0) 495 74 57 00 (general)  
E-mail : [quality@deps.eu](mailto:quality@deps.eu)

Chemische / fysikalische Eigenschappen:

pH	: 7.0 – 9.5
Feuchtigkeit	: ≤ 5 %

Mikrobiologische Eigenschappen:

<u>Mikroorganismen</u>	<u>Max. Menge</u>	<u>Verfahren</u>
Aerobe Gesamtkeimzahl	< 10.000 KbE/g	Gemäß DIN EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae	< 100 KbE/g	Gemäß DIN EN ISO 21528-2
Salmonellen	Nicht vorhanden in 25 g Produkt	Entspricht ISO 6579

Nährwerte pro 100 g

Quelle: USDA-Richtlinien, geändert Mai 2016

Energie	592	kcal
Gesamtfett	43,9	g
Gesättigte Fettsäuren	15,1	g
Transfette	0,3	g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	16,7	g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	8,3	g
Cholesterin	1630	mg
Kohlenhydrate	1,13	g
Davon Zucker	0,56	g
Eiweiß	48,05	g
Ballaststoffe	0	g
Natrium	476	mg
Calcium	244	mg
Wasser	2,78	g

Verpackung:

Karton mit lebensmittelechtem blauen Beutel, 5 bis 12,5 kg Nettogewicht pro Beutel. Und andere Verpackungsoptionen.

Lager- und Transportbedingungen:

Lagerung und Transport trocken zwischen 15 und 25 °C. Nicht einfrieren!

Haltbarkeit:

24 Monate nach der Herstellung bei nicht kondensierender Luftfeuchte bei Umgebungstemperaturen (25 - 25°C) in ungeöffneter Verpackung. Alternative Lagerbedingungen können die Haltbarkeit beeinflussen.

Vereinbarte Zertifikate:

Frachtpapieren beigelegt: Konformitätserklärung.

Allergene:

Ei, Alle DEPS-Produkte enthalten Ei, keine anderen Allergene vorhanden.

GVO:

Das Produkt ist frei von gentechnisch veränderten Organismen gemäß (EG) 1829/2003 / 1830/2003.

Bestrahlung:

Dieses Produkt wurde nicht bestrahlt.

DEPS, Dutch Egg Powder Solutions BV erfüllt die Anforderungen der niederländischen und EU-Vorschriften und Richtlinien sowie die Standards des CODEX ALIMENTARIUS.

DEPS, Dutch Egg Powder Solutions BV ist zertifiziert nach BRC, Skal (Bio-Produkte) und KAT.

Auf Wunsch bieten wir unsere Produkte auch in Halal- und Koscher-Qualität an.

DEPS, Dutch Egg Powder Solutions BV ist registriert unter der Nr. EEG NL 80040 EP

Die oben genannten Werte basieren auf Literatur, Berechnungen und Analysen. Es können Variationen auftreten, da Eier natürliche Produkte sind. Alle Angaben und Daten in dieser Spezifikation beruhen auf unseren neuesten Erkenntnissen und entbinden den Nutzer nicht von seiner Verpflichtung, alle nach den gesetzlichen Vorschriften erforderlichen Analysen durchzuführen. Diese Spezifikation wurde automatisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

**Dutch Egg Powder Solutions B.V.**  
**Graafschap Hornelaan 140J, 6004 HT Weert, the Netherlands**  
**Tel. : + 31 (0) 495 74 57 00 (general)**  
**E-mail : [quality@deps.eu](mailto:quality@deps.eu)**