

PRODUCT SPECIFICATIE

Product

Heelei poeder vrije uitloop

Artikel nummer:

: PHVU

Product omschrijving:

: gepasteuriseerd en spray dried Whole Egg

Het voordeel van dit product is in het bijzonder de goede gelling en het water bindend vermogen.

Wanneer u 100 g heelei poeder in 300 ml water oplost staat dit gelijk aan ongeveer 400 gram verse heel ei (ongeveer 8 eieren).

Het technische productieproces van DEPS omvat de volgende fasen: vloeibare eieren filteren, drogen, zeven en metaaldetectie, verpakken en bewaren.

Ingrediënten:

: 100% pure heelei poeder

Bron ingrediënten:

: Vrije uitloop Eieren

Land van herkomst:

: EU (Vooraf NL, BE, DE)

Bedoeld gebruik:

: Halffabrikaat voor gebruik in levensmiddelen

Geschikt voor:

: Vegan	No
(lacto-ovo-)Vegetarisch	Yes
Ovo- Vegetarisch	Yes
Lacto-vegetarisch	No
Pescotarisch	Yes

Organoleptische kenmerken

Uiterlijk / kleur

: Poeder structuur, licht geel

Geur / smaak

: Natuurlijk eigenschappen voor eipoeders, zonder afwijkende geur of smaak.

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

Chemische / Fysische eigenschappen:

pH : 7.0 – 9.5
Vocht : ≤ 5 %

Microbiologische kenmerken:

<u>Micro-organisme</u>	<u>Max hoeveelheid</u>	<u>Methode</u>
Aerob kiemgetal	< 10.000 cfu / g	Conform ISO 4833-1
Enterobacteriaceae	< 100 cfu / g	Conform NEN-EN-ISO 21528-2
Salmonella	Absent in 25 g product	Gelijk aan ISO 6579

Voedingswaarde per 100 g

Bron: USDA gewijzigd Mei,2016

Energie	592	kcal
Totaal vet	43,9	g
Verzadigd vet	15,1	g
Trans vet	0,3	g
Enkelvoudig onverzadigd vet	16,7	g
Meervoudig onverzadigd vet	8,3	g
Cholesterol	1630	mg
Koolhydraten	1,13	g
Waarvan suikers	0,56	g
Eiwit	48,05	g
Voedingsvezels	0	g
Natrium	476	mg
Calcium	244	mg
Water	2,78	g



NL
80040
EG

Verpakking:

Kartonnen doos met food grade blauwe zak, 5 tot en met 12.5 kg net gewicht per zak. En nog andere verpakkingsmogelijkheden.

Opslag- en transportcondities:

Opslag en transport droog tussen 15 en 25 ° C. Niet bevriezen!

Houdbaarheid:

24 maanden na productie in niet-condenserende atmosfeer bij omgevingstemperaturen (15 - 25 ° C) in ongeopende verpakking.

Alternatieve opslagomstandigheden kunnen de houdbaarheid beïnvloeden.

Afspraken over certificaten:

Gehecht aan vrachtpapieren: conformiteit certificaat.

Allergenen:

Ei, Alle DEPS producten bevatten ei, geen ander allergeen aanwezig.

GMO:

Dit product is vrij van genetisch gemodificeerde organismen, volgens (EG) 1829/2003 / 1830/2003.

Bestraling:

Dit product is niet bestraald.

DEPS, Dutch Egg Powder Solutions BV voldoet aan de eisen van nationale en EU regelgeving en richtlijnen alsmede aan de normen van de CODEX ALIMENTARIUS.

DEPS, Dutch Egg Powder Solutions BV is BRC, Skal (biologische producten), KAT gecertificeerd, op verzoek kunnen wij Kosher en Halal gecertificeerde producten produceren.

DEPS, Dutch Egg Powder Solutions BV is geregistreerd onder nr. EEG NL 80040 EP

Bovenstaande waarden zijn gebaseerd op literatuur, berekeningen en analyses. Er kunnen variaties optreden aangezien eieren natuurlijke producten zijn. Alle informatie en gegevens in deze specificatie zijn gebaseerd op onze laatste kennis en ontslaan de gebruiker niet van zijn verplichting om alle analyses uit te voeren die vereist zijn door de respectieve wetgeving. Deze specificatie is technisch opgesteld en geldig zonder handtekening.

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