

## Ei- PRODUKTSPEZIFIKATION

### Produkt

### **Käfig-Eiweißpulver High Gel**

Artikelnummer:

: PEKOHG

Produktbeschreibung:

: Entzuckertes, pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Eiweißpulver

Das Produkt zeichnet sich durch seine gute Gelierfähigkeit und seine wasserbindenden Eigenschaften aus.

Wenn Sie 100 g Eiweißpulver mit 700 ml Wasser vermischen, erhalten Sie etwa 800 g frisches Eiweiß (entspricht etwa 25 Eiern).

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

Inhaltsstoffe:

: 100 % reines Eiweißpulver

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, cremeweiß

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	: 6.0 – 8.0
Feuchtigkeit	: ≤ 8 %
Gelsterkte (Probe 1,00 cm <sup>2</sup> )	: ≥ 500 g/cm <sup>2</sup>

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	< 10 KbE/g	Gemäß DIN EN ISO 21528-2
Salmonellen	Nicht vorhanden in 25 g Produkt	Entspricht ISO 6579
Staphylococcus Aureus	Nicht vorhanden in 1 g Produkt	Entspricht ISO 6888-3
Hefen und Pilze	< 10 KbE/g	Gemäß ISO 7954 (1987)

Nährwerte pro 100 g

Quelle: USDA-Richtlinien, geändert Mai 2016

Energie	357	kcal
Gesamtfett	0,3	g
Gesättigte Fettsäuren	0,1	g
Transfette	0,0	g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	0,1	g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,0	g
Cholesterin	0,0	mg
Kohlenhydrate	4,5	g
Davon Zucker	0,0	g
Eiweiß	84,1	g
Ballaststoffe	0	g
Natrium	1299,0	mg
Calcium	101,0	mg
Wasser	5,5	g



NL  
80040  
EG

Verpackung:

Karton mit blauem, lebensmittelechtem Beutel aus Polyethylen, 25 kg Nettogewicht.

Lager- und Transportbedingungen:

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

Haltbarkeit:

36 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 E

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)**



NL  
80040  
EG

**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)**