

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### Produkt

### **Freilandhaltung-Eigelbpulver**

Artikelnummer: : PDVU  
Produktbeschreibung: : pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Eigelbpulver

Dieses Produkt eignet sich hervorragend für die Herstellung von Saucen, Dressings, Pasta, Eiscreme, Kuchenmischungen und vieles mehr.  
Wenn Sie 100 g Eigelbpulver mit 125 ml Wasser vermischen, erhalten Sie etwa 225 g frisches Eigelb (entspricht etwa 12 Eiern).

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

Inhaltsstoffe: : 100 % reines Eigelbpulver

Herkunft der Inhaltsstoffe: : Freilandhaltung-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, gelb  
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 – 7.0
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	< 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	669,0	kcal
Gesamtfett	59,1	g
Gesättigte Fettsäuren	20,3	g
Transfette	0,3	g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	23,4	g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	10,3	g
Cholesterin	2307,0	mg
Kohlenhydrate	0,7	g
Davon Zucker	0,2	g
Eiweiß	33,6	g
Ballaststoffe	0,0	g
Natrium	149,0	mg
Calcium	289,0	mg
Wasser	3,1	g

Verpackung:

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

Lagerung und Transport trocken zwischen 15 und 25 °C. Nicht im Kühlschrank aufbewahren!

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)**