

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt

Eiweißpulver High Whip, Freiland mit TEC und TCP

Artikelnummer: : PEKOTEC1505+TCP351
Produktbeschreibung: : Entzuckertes, pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Eiweißpulver

Das Produkt zeichnet sich durch eine höhere Aufschlagfähigkeit und bessere Schaumstabilität als Proteinpulver High Whip 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: : Reines Eiweißpulver
Triethylcitrat (TEC) E1505
Tricalciumphosphat (TCP) E314

Herkunft der Inhaltsstoffe: : Eier aus Freilandhaltung
E1505: Carbonsäureester, substituiert
E314: Calciumsalz oder Phosphorsäure

Herkunftsland: : Eier - EU (überwiegend NL, BE, DE)
E1505: DE
E314: DE

Verwendungszweck: : Halbfabrikat zur Verwendung in Lebensmitteln

Geeignet für:

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

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

Organoleptische Eigenschappen

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

Chemische / physikalische Eigenschappen:

pH : 6.0 – 8.0
Feuchtigkeit : ≤ 8 %
Aufschlagfähigkeit Test : ≥ 14 cm

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 | 357,0 | 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 |

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



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 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