

PRODUCT SPECIFICATIE

Product

Scharrel eiwit poeder high whip met TEC en TCP

Artikel nummer:

: PESCTEC1505+TCP351

Product omschrijving:

: Ontsuikerd gepasteuriseerd en spray drierd eiwit poeder

Het voordeel van dit product is in het bijzonder de hogere opklopbaarheid en betere schuim stabiliteit als bij de eiwit poeder high whip.

Wanneer u 100 g eiwit poeder in 700 ml water oplost staat dit gelijk aan ongeveer 800 gram vers eiwit (ongeveer 25 eieren).

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

Ingrediënten:

: Pure eiwit poeder
Tri-ethyl-citrate (TEC) E1505
Tri-calcium-phosphate (TCP) E314

Bron ingrediënten:

: Scharrel eieren
E1505: Carboxylic acid esters, substituted
E314: Calcium salt of phosphoric acid

Land van herkomst:

: EU (Vooral NL, BE, DE)
E1505: DE
E314: DE

Bedoeld gebruik:

: Halffabrikaat voor gebruik in levensmiddelen

Geschikt voor:

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

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 kenmerken

Uiterlijk / kleur : Poeder structuur, crème wit
Geur / smaak : Natuurlijk eigenschappen voor eipoeders, zonder afwijkende geur of smaak.

Chemische / Fysische eigenschappen:

pH : 6.0 – 8.0
Vocht : ≤ 8 %
Whipping test : ≥ 14 cm

Microbiologische kenmerken:

<u>Micro-organisme</u>	<u>Max hoeveelheid</u>	<u>Methode</u>
Aeroob kiemgetal ≥	< 10.000 cfu / g	Conform ISO 4833-1
Enterobacteriaceae	< 10 cfu / g	Conform NEN-EN-ISO 21528-2
Salmonella	Absent in 25 g product	Gelijk aan ISO 6579
Staphylococcus Aureus	Absent in 1 g product	Gelijk aan ISO 6888-3
Gisten en schimmels	< 10 cfu / g	Conform ISO 7954 (1987)

Voedingswaarde per 100 g

Bron: USDA gewijzigd Mei,2016

Energie	357,0	kcal
Totaal vet	0,3	g
Verzadigd vet	0,1	g
Trans vet	0,0	g
Enkelvoudig onverzadigd vet	0,1	g
Meervoudig onverzadigd vet	0,0	g
Cholesterol	0,0	mg
Koolhydraten	4,5	g
Waarvan suikers	0,0	g
Eiwit	84,1	g
Voedingsvezels	0	g
Natrium	1299,0	mg
Calcium	101,0	mg
Water	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

Verpakking:

Kartonnen doos met blauwe food grade polyethylene zak, 25 kg net gewicht.

Opslag- en transportcondities:

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

Houdbaarheid:

36 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