

PRODUKTSPEZIFIKATION

Produkt

Hitzestabiles Eigelbpulver aus Bodenhaltung mit 8 % Salz für Mayonnaise

Artikelnummer:

: PDSCMSTA

Produktbeschreibung:

: pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Eigelbpulver

Dieses Produkt eignet sich hervorragend für Mayonnaise, hitzestabile Saucen und Dressings. Wenn Sie 40 g Eigelbpulver mit 60 ml Wasser vermischen, erhalten Sie etwa 100 g frisches Eigelb mit 3,2 % Salz und 1,6 % Maltodextrin.

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

Inhaltsstoffe:

: Reines Eigelbpulver
Salz
Maltodextrin
Trennmittel (E551 ODER E341)
Enzym Maxapal

Herkunftsland:

: Eier - EU (überwiegend NL, BE, DE)
Salz (NL)
Maltodextrin (NL)
Trennmittel (E551 (FR) ODER E341 (DE))
Enzym Maxapal (FR)

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, gelb
Geruch / Geschmack : Natürliche Eigenschaften von Eipulver,
ohne abweichenden Geruch oder Geschmack.

Chemische / physikalische Eigenschappen:

pH : 5,7 – 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	597	kcal
Eiweiß	29,3	g
Kohlenhydrate	4,4	g
-Davon Zucker	4,0	g
Fett	51.4	g
-Davon gesättigt	17,6	g
- Einfach ungesättigte Fettsäuren	20,4	g
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	9.0	g
Cholesterin	2000 – 2100	mg
Natrium	3,3	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 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