

PRODUCT SPECIFICATIE

Product

Vrije uitloop hitte stabiel eigeel poeder met 8% zout voor mayonaise

Artikel nummer:

: PDVUMSTA

Product omschrijving:

: gepasteuriseerd en spray dried eigeel poeder

Dit product is uitstekend te gebruiken voor mayonaise, hitte stabiele sausen en dressings.
Wanneer u 40 g eiwit poeder in 60 ml water oplost staat dit gelijk aan ongeveer 100 gram vers eigeel met 3.2% zout en 1.6% maltodextrine.

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

Ingrediënten:

: Puur eigeel poeder vrije uitloop
Zout
Maltodextrine
Anti-caking agent (E551 OR E341)
Enzyme Maxapal

Land van herkomst:

: EU (Vooraf NL, BE, DE)
Zout (NL)
Maltodextrine (NL)
Anti-caking agent (E551 (FR) OR E341(DE))
Enzyme Maxapal (FR)

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, Geel
Geur / smaak : Natuurlijk eigenschappen voor eipoeders, zonder afwijkende geur of smaak.

Chemische / Fysische eigenschappen:

pH : 5,7 – 7.0
Vocht : ≤ 5 %

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	597	kcal
Eiwit	29.3	g
Koolhydraten	4,4	g
-Waarvan suikers	4,0	g
Vet	51.4	g
-Waarvan verzadigd	17,6	g
- Enkelvoudig onverzadigd vet	20.4	g
- Meervoudig onverzadigd vet	9.0	g
Cholesterol	2000 – 2100	mg
Natrium	3.3	g

Verpakking:

Kartonnen doos met food grade blauwe zak, 5 tot en met 12.5 kg net gewicht per zak. En nog andere verpakkingsmogelijkheden.

Storage and transport dry between 15 and 25 °C. Do not refrigerate!

Opslag- en transportcondities:

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

Houdbaarheid:

24 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