

**1. ALGEMEINE DATEN**

<b>Artikelcode</b>	<b>231</b>
<b>Bezeichnung</b>	<b>Flüssig Eiweiss aus Bodenhaltung 10 x 1 kg in Karton ohne Zusätze</b>

Produzent	Lodewijckx NV Eindhoutseweg 32 2431 Veerle-Laakdal BELGIEN
EG-Nummer	BE OV 5707 EG
Benutzter Grundstoff	Hühnereier
Herkunft Eier	Belgien, Niederlande, EU
EAN-Kode primären Verpackung	5412671118017
EAN-Kode sekundären Verpackung	5412671118635
GN-Kode	3502 1990

**2. ZUTATEN**

(In Übereinstimmung mit der europäischen Verordnung, 1169/2011/EG)

**Eiweiß von Hühnereiern aus Bodenhaltung**

**3. PHYSIKO-CHEMISCHE UND ORGANOLEPTISCHE KRITERIEN**

Textur	Typisch, ohne Abweichung
Geschmack	Typisch, ohne Abweichung
Geruch	Typisch, ohne Abweichung
Farbe	Typisch, ohne Abweichung
pH	9,0 ± 0,3
Trockensubstanz	11,0 – 14,5%
Gezeefd (meshsize)	0,2 mm

#### 4. THEORETISCHER NÄHRWERT PRO 100g

(In Übereinstimmung mit der europäischen Verordnung 1169/2011/EG)

Energie	Kcal	48
	kJ	201
Fett	Gram	0,2
- Davon gesättigte Fettsäuren	Gram	0
- Davon Einfach ungesättigte Fettsäuren	Gram	0
- Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	Gram	0
- Davon Trans Fettsäuren	Gram	0
Kohlenhydrate	Gram	0,7
- Davon Zucker	Gram	0,7
Ballaststoffe	Gram	0
Eiweiß	Gram	10,9
Salz	Gram	0,42
Natrium	Milligramm	166
Asche	Gram	0,6
Wasser	Gram	87,6
Cholesterin	Milligramm	0

Quelle: USDA, SR-21

#### 5. BAKTERIOLOGIE

(In Übereinstimmung mit der europäischen Verordnung 2073/2005/EG)

Parameter	Standard (kbe/g)	Grenzwert nach Produktion (kbe/g)	Methode
Totale Keimzahl	<500	10 000	ISO 11133
Enterobacteriaceae	<10	<100	ISO 11133
Staphylococcus aureus	<10	<10	ISO 11133
Salmonellen	Negativ in 25g	Negativ in 25g	Abgeleitet von ISO6579
Bacillus cereus	<200	<1000	ISO 11133
Listeria monocytogenes	Negativ in 25g	Negativ in 25g	Abgeleitet von Afnor BRD 07/16-01/09
Pseudomonas	<100	<100	ISO 11133

**6. VERPACKUNG**

(In Übereinstimmung mit der europäischen Verordnung 1935/ 2004/ EG, 10/ 2011/ EG)

Art der primären Verpackung	Gable top Verpackung mit Schraubverschluss
Dimension der Primärverpackung	7 x 7 x 23,5cm
Gewicht pro Einzelverpackung	1000g
Art der Sekundärverpackung	Karton
Dimension der Sekundärverpackung	38,5 x 16 x 25,5cm
Anzahl pro Karton	10
Kartons pro Palette	75
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Lage	15
Paletten Faktor	120 x 80 x 141cm
Kennzeichnung	Charge Nummer Haltbarkeit Abfüllzeit
Erklärung Partienummer	ZZXXY ZZ = Jahr XX = Woche Y = Tag

**7. ERFORDERLICHE LAGERUNGSUMSTÄNDE UND HALTBARKEIT**

Lagerung	Ambient
Lagerbedingungen	0 – 25°C
Temperatur bei der Anlieferung	0 – 25°C
Mindesthaltbarkeit nach Produktion	120 Tage
Mindesthaltbarkeit bei Lieferung	60 Tage
Mindesthaltbarkeit nach Öffnung	7 Tage, aufbewahrt bei 0 – 4°C

**8. SPECIFISCHE KRITERIEN**

(In Übereinstimmung mit der europäischen Verordnung 853/2004/EG)

Gehalt an $\beta$ -OH-Buttersäure	<10mg/kg Eiprodukt, berechnet auf Trockensubstanz
Gehalt an Milchsäure	<1000mg/kg Eiprodukt, berechnet auf Trockensubstanz
Die Restmengen van Schalen, Häutchen und etwaigen anderen Teilchen	<100mg/kg Eiprodukt

## **9. ERKLÄRUNGEN**

### *GVO:*

Wir erklären hiermit, dass wir keine genetisch veränderten Organismen (GVO) oder aus GVO hergestellte Produkte als Zutaten in unserer Produktionsstätte verwenden. Dies in Übereinstimmung mit den europäischen Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG und den dazugehörigen Änderungen

### *IONISIERUNG:*

Das Produkt und seine Inhaltsstoffe werden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt oder belichtet In Übereinstimmung mit der Europäischen Verordnung 3/1999/EG und 1169/2011/EG und der damit verbundenen Änderungen.

### *SCHADSTOFFE:*

Das Produkt ist In Übereinstimmung mit der Europäischen Verordnung 915/2023/EG und der damit verbundenen Änderungen.

### *SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSMITTEL:*

Das Produkt ist In Übereinstimmung mit der Europäischen Verordnung 396/2005/EG und den damit verbundenen Änderungen.

### *ANTIBIOTICA:*

Das Produkt ist In Übereinstimmung mit der Europäischen Verordnung 37/2010/EG und den damit verbundenen Änderungen.

### *PFAS:*

Höchstgehalte an Perfluoroalkylsubstanzen in bestimmten Lebensmitteln In Übereinstimmung mit der Europäischen Verordnung 2388/2022/EG zur Änderung der Europäischen Verordnung 1881/2006/EG ersetzt durch 915/2023/EG.

## **10. VERWENDUNGSHINWEISE**

Unsere Produkte sind hauptsächlich für den Vertrieb und den Großhandel bestimmt. Auch werden unsere Produkte in Bäckereien, Grossküchen, Catering-Unternehmen und in der fleischverarbeitenden Industrie verwendet.

Das Produkt eignet sich für warme und kalte Zubereitungen.

Die Applikation sollte immer experimentell überprüft werden.

1 kg Eiweiß = ± 40 Eiweiß.

Vor Gebrauch schütteln.

## **11. ERNÄHRUNGSMITTELSINFORMATIONEN**

Geeignet für Vegetarier	Ja
Geeignet für Veganisten	Nein
Geeignet für Ovo-Lacto-Vegetarier	Ja
Geeignet für Lactose Vegetarier	Nein
Geeignet für Ovo Vegetarier	Ja
Koscher zertifiziert	Nein
Halal zertifiziert	Nein

**12. ALLERGEN-ERKLÄRUNG**

<b>Rechtliche Allergene (Nach den Richtlinien 1169/2011/EG)</b>		
<b>Allergen</b>	<b>Enthält (x)</b>	<b>Betreffende Zutat</b>
Gluten (enthält Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) (>20ppm)		
Krebstieren		
Ei	x	Hühnereier
Fische		
Erdnüsse		
Soja		
Milch		
Nüsse		
Sellerie		
Senf		
Sesamsamen		
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) (>20ppm)		
Lupinen		
Weichtieren		
<b>Zusätzliche Allergene</b>		
<b>Allergen</b>	<b>Enthält (x)</b>	<b>Betreffende Zutat</b>
Laktose		
Kakao		
Glutamat (E620 – E625)		
Huhn		
Koriander		
Mais		
Hülsenfrüchte		
Rindfleisch		
Schweinefleisch		
Karotten		

**13. EINVERSTÄNDNIS DES KUNDEN**

Name: ..... Firma: .....

Funktion: .....

Unterschrift: *(mit Erwähnung 'gelesen und anerkannt')*

.....

Wenn Lodewijckx NV innerhalb 14 Tagen kein unterzeichnetes Exemplar empfängt, wird die Spezifikation stillschweigend durch den Kunden anerkannt.