352 - 3525

OVODAN Hühner-Volleipulver, hitzestabil

pasteurisiert und sprühgetrocknet

Art no: OVODAN Eiprodukte: 352
OVODAN Foods: 3525

Verwendung: Für Mayonnaise, Dressings, Saucen und andere Emulsionssysteme.

Produktbeschreibung: Pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnervollei. Gallus gallus.
100 g Pulver aufgelöst in 300 ml Wasser entsprechen ca. 400 g frischem Vollei (ca. 8 Eier) mit 2 g Salz und 1 g Maltodextrin.
Das Herstellungsverfahren beinhaltet folgende Prozesse:
Aufschlagen und Trennen der Schaleneier, Filtration und Zentrifugation, Pasteurisierung und Sprühtrocknung, Metalldetektion und Siebung, Verpackung und Lagerung.

Zutaten: Vollei aus Eiern von Hühnern aus der Käfighaltung (kann auch Vollei von Eiern aus der Boden- oder Freilandhaltung enthalten), Salz, Maltodextrin, Rieselhilfsmittel Tricalciumphosphat.

Statements: GMO, Allergen etc. verfügbar über www.ovodan.com

Zertifikate: BRC, Kosher, Halal etc. verfügbar über www.ovodan.com. SMETA verfügbar über SEDEX.

Lagerung/Haltbarkeit: 24 Monate bei Umgebungstemperatur (15-25°C) und nicht-kondensierender Luftfeuchte. Andere Lagerbedingungen können zur Veränderung der Haltbarkeit führen.

Verpackung: 20/25 kg Kartons / Säcke mit PE-Inliner oder kundenspezifisch

Konsistenz / Farbe: Feines amorphes Pulver mit gelblicher Farbe

Geruch / Geschmack: Typisch, rein, nach erhitztem Vollei, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack

Analytik:

	Parameter	Werte	Methode
Chemisch / physikalisch:	pH-Wert	6,0 - 8,0	Elektrochemisch (25%ige Lösung)
	Wassergehalt	≤ 5,0 %	EN ISO 5537***
	Fett*	> 32 %	§ 64 LFGB L 05.00-14***
	Salz	7,5 – 8,5 %	§ 64 LFGB L 05.02-2
	Maltodextrin	3,5 – 4,5 %	berechnet
Mikrobiologie:	Gesamtkeimzahl	< 10.000 KbE / g	DIN EN ISO 4833-1
	Enterobacteriaceae	< 10 KbE / g	DIN ISO 21528-2
	Salmonella	Nicht detektierbar / 250 g	DIN EN ISO 6579-1***
	Staphylococcus aureus	< 10 KbE / g	DIN EN ISO 6888-1

Nährwertinformationen per 100 g:		
	Brennwert	2.202 kJ / 529 kcal
	Protein (g)	44,0
	Kohlenhydrate (g)	9,0
	davon Zucker (g)	9,0
	Fett (g)	37,0
	gesättigte Fettsäuren (g)	12,7
	Ballaststoffe (g)	< 0,1
	Salz** (g)	8,0

Basierend auf United States Department of Agriculture, National Nutrient Database for Standard Reference. https://fdc.nal.usda.gov/index.html

* basierend auf zufälligen Analysen; ** ausschließlich natürlich enthaltenes Natrium, Salz = Natrium x 2,5;
*** oder Alternativmethode mit identischem Ergebnis

Die oben angegebenen Werte basieren auf Literaturangaben, Berechnungen und Analysen. Die Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Enzymatische Aktivität kann aufgrund des natürlichen Gehaltes an Enzymen in Eiprodukten nicht ausgeschlossen werden. Alle von Ovodan Eiprodukte GmbH & Co. KG und Ovodan Foods A/S hergestellten Produkte, sowie die verwendeten Verpackungsmaterialien, entsprechen allen gültigen rechtlichen Anforderungen im Verantwortungsbereich von Ovodan. Trotzdem entbindet dieses den Käufer /Anwender nicht von der Pflicht, die für ihn geltenden rechtlichen Anforderungen zu prüfen und zu erfüllen. Diese Spezifikation wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

OVODAN FOODS A/S
Havnegade 33-35-36, DK-5000 Odense C
Tel.: +45 66 11 17 32
Authorization no.: DK-P20-EC

OVODAN EIPRODUKTE GMBH & CO. KG
Frankenbosteler Kamp 4, DE-27404 Zeven
Tel.: +49 4281 756 0
Authorization no.: DE-NI 11001-EG

www.ovodan.com