

198 HW

BIO-Hühner-Eigelbpulver, hitzestabil

(Handelsware – hergestellt für OVODAN Eiprodukte GmbH & Co. KG) pasteurisiert und sprühgetrocknet

Art no: OVODAN Eiprodukte: 198 HW

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

Produktbeschreibung: Pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnereigelb mit erhöhter Hitzestabilität in Emulsionssystemen. Gallus gallus. 40 g Pulver aufgelöst in 60 ml Wasser entsprechen ca. 100 g frischem Eigelb mit 3,2% Salz und 1,6% Maltodextrin.
Das Herstellungsverfahren beinhaltet folgende Prozesse:
Aufschlagen und Trennen der Schaleineier, Filtration und Zentrifugation, Pasteurisierung und Sprühtrocknung, Metalldetektion und Siebung, Verpackung und Lagerung.

Zutaten: Eigelb aus Eiern von Hühnern aus der BIO-Freilandhaltung, Salz, Maltodextrin.

ÖKO-Kontrollstelle: AT-BIO-301
Gentechnikfrei gemäß Verordnung (EU) 2018/848

Allergeninformation: Enthält als kennzeichnungspflichtige allergene Zutat ausschließlich Ei gemäß Verordnung (EU) 1169/2011.

Lagerung/Haltbarkeit: 18 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 Eigelb, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack

Analytik:

Chemisch / physikalisch:

Parameter	Werte	Methode
pH-Wert	6,0 - 7,0	Elektrochemisch (25%ige Lösung)
Wassergehalt	≤ 5,0 %	EN ISO 5537***
Fettgehalt (gesamt)	≥ 52 %	§ 64 LFGB L 05.00-14***
Salzgehalt	7,5 – 8,5 %	§64 LFGB L 05.02-2
Maltodextrin	3,5 – 4,5 %	berechnet
Gesamtkeimzahl	< 10.000 KbE / g	DIN EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae	< 10 KbE / g	DIN ISO 21528-2
Salmonella	Nicht detektierbar / 25 g	DIN EN ISO 6579-1***
Staphylococcus aureus	< 10 KbE / g	DIN EN ISO 6888-1

Nährwertinformationen per 100 g:

Brennwert	2.526 kJ / 604 kcal
Protein (g)	29,6
Kohlenhydrate (g)	4,3
davon Zucker (g)	3,9
Fett (g)	52,0
gesättigte Fettsäuren (g)	17,9
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