

280 A – 2503

OVODAN Hühner-Eiweißpulver, aus Eiern von Hühnern aus der Freilandhaltung pasteurisiert und sprühgetrocknet, aufschlagfähig

Art no:	OVODAN Eiprodukte: 280 A
Verwendung:	Für die Konditorei sowie die Brot- und Backwarenindustrie.
Produktbeschreibung:	Pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnereiweiß. Gallus gallus. 100 g Pulver aufgelöst in 700 ml Wasser entsprechen ca. 800 g frischem flüssigem Hühnereiweiß. Das Herstellungsverfahren beinhaltet folgende Prozesse: Aufschlagen und Trennen der Schaleneier, Filtration und Zentrifugation, Fermentierung und Konzentration, Sprüh Trocknung und Pasteurisierung, Metalldetektion und Siebung, Verpackung und Lagerung.
Zutaten:	Eiweiß aus Eiern von Hühnern aus der Freilandhaltung.
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 cremig-weißer Farbe
Geruch / Geschmack:	Typisch, rein, nach erhitztem Hühnereiweiß, ohne Fremdgeruch und Fremdgeschmack

Analytik:	Parameter	Werte	Methode
Chemisch / physikalisch:	pH-Wert	6,0 - 8,0	Elektrochemisch (10%ige Lösung)
	Wassergehalt	≤ 8,0 %	EN ISO 5537***
	Protein*	> 80 %	DIN 10344
	Aufschlagtest	> 130 mm	OVODAN (10%ige Lösung)
Mikrobiologie:	Gesamtkeimzahl	< 5.000 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	1.495 kJ / 357 kcal	} Basierend auf United States Department of Agriculture, National Nutrient Database for Standard Reference. https://fdc.nal.usda.gov/index.html
	Protein (g)	84,1	
	Kohlenhydrate (g)	4,5	
	davon Zucker (g)	0,1	
	Fett (g)	0,3	
	gesättigte Fettsäuren (g)	< 0,1	
	Ballaststoffe (g)	< 0,1	
	Salz** (g)	3,3	

* 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.