

Produktspezifikation



6803-000 PEGGYS

Pasteurisierte Eier aus der Gewichtsklasse M

Zutatenverzeichnis
gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

Eier

Haltungsform

2 Deutsche Bodenhaltung

Kostform

☒ vegetarisch ☒ halal

Sensorische Merkmale und Analytik

Gewicht	53 – 63 g vor der Pasteurisierung
Schale	normal, sauber, unbeschädigt mit Peggys-Stempel gekennzeichnet
Eiweiß	leicht trübe, gallertartig, frei von fremden Einlagerungen
Dotter	Dotter beim Durchleuchten nur schattenhaft sichtbar, beim Drehen des Eies nicht wesentlich von der zentralen Lage abweichend, frei von fremden Ein- und Auflagerungen
Keim	nicht sichtbar entwickelt
Geruch	frei von Fremdgeruch
Geschmack	typisch nach Hühnerei

Enterobacteriaceae

n	c	m	M
5	2	10	100

KbE/g ISO 21528-2

Listeria monocytogenes

1	0	nicht nachweisbar	in 25 g	EN ISO 11290-1
---	---	-------------------	---------	----------------

Salmonella spp.

5	0	nicht nachweisbar	in 25 g	EN ISO 6579
---	---	-------------------	---------	-------------

Nährwerte durchschnittlich je 100 g

Da das Ei ein Naturprodukt ist, können die tatsächlichen Nährstoffgehalte von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von Jahreszeit, Fütterung und Alter der Hennen abweichen.

Brennwert	638	KJ	
	153	kcal	
Fett	11	g	
– gesättigte FS	3,3	g	
Kohlenhydrate	0,6	g	
– Zucker	< 0,5	g	
Eiweiß	13	g	
Salz	0,32	g	Literaturanagabe

GVO-Information

Gemäß der Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und EG Nr. 1830/2003 bestätigen wir, dass das Produkt:

- keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält
- nicht aus GVO besteht
- nicht aus GVO hergestellt wurde
- keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen.

Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %, bezogen auf die einzelne Zutat.

Es besteht keine Kennzeichnungspflicht.

Produktspezifikation



Allergen-Information

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011

03 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse ✓ Hühnerei

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß LeDa Version 2-0 – 2011

3.0 Ei ✓ Hühnerei

Verpackungsangaben

Tray im Karton 3 Papphöcker a 30 Eier im Pappkarton (30,8 x 26,4 x 23 cm)
6 Lagen a 12 Kartons = 72 Kartons (6480 Eier) pro Europalette (120 x 80 cm)

Codierung Mindesthaltbarkeitsdatum: Tag / Monat / Jahr
Losnummer L fünfstelliger, alphanumerischer Code 123-1

Haltbarkeit und Lagerung

Lager- und Transporttemperatur Ohne Unterbrechung der Kühlkette bei 0 – 4 oC

Mindesthaltbarkeit 37 Tage

Das Produkt einschließlich seiner Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften in der aktuellen Fassung, der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden. Der Herstellungsprozess wird durch ein aktuelles HACCP-System überwacht.

Die mikrobiologischen Anforderungen der VO (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel werden erfüllt. Zur Herstellung des Produktes wurden keine Zutaten verwendet, die gemäß VO (EU) Nr. 2015/2283 über neuartige Lebensmittel (Novel-Food-VO) kennzeichnungspflichtig sind. Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt. Das Produkt erfüllt die Anforderungen der RückstandshöchstmengenVO, der VO (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, der VO (EU) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe in Lebensmitteln tierischen Ursprungs sowie der VO (EU) 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Version	25.05.2023		
Erstellung	Qualitätssicherung		
Dateipfad	V:\QM\Spezifikationen\QSAktuelle Spezifikationen\6803-000.docx		
Prüfung und Freigabe	Betriebsleitung Convenience	Produktentwicklung	Qualitätssicherung