



Spezifikation Hühnerei

00000100
Spezifikation
Huehnerei.doc
Seite 1 von 2

1. Produktbezeichnung:

Schaleneier-Klassifiziert

2. Produktbeschreibung:

Frische Hühnereier der Güteklasse A

Sortiert und klassifiziert entsprechend der EG-Vermarktungsnorm für Hühnereier.

Ausgeschlossen sind be- und angebrühte Eier

3. Lebensmittelrechtliche Anforderungen:

Gemäß EU VO 2023/2465/2466

- (1) Eier der Klasse A haben folgende Qualitätsmerkmale:
 - a) Schale und Kutikula: sauber, unbeschädigt, normale Form;
 - b) Luftkammer: Höhe nicht über 6 mm, unbeweglich; bei Eiern, die unter der Bezeichnung „Extra“ vermarktet werden, jedoch nicht über 4 mm;
 - c) Dotter: beim Durchleuchten nur schattenhaft und ohne deutliche Umrisslinie sichtbar; beim Drehen des Eis nicht wesentlich von der zentralen Lage abweichend;
 - d) Eiklar: klar, durchsichtig;
 - e) Keim: nicht sichtbar entwickelt;
 - f) fremde Ein- und Auflagerungen: nicht zulässig;
 - g) Fremdgeruch: nicht zulässig.
- (2) Eier der Klasse A dürfen weder vor noch nach der Sortierung gewaschen oder anderweitig gereinigt werden, ausgenommen in Fällen gemäß Artikel 3.
- (3) Eier der Klasse A dürfen weder haltbar gemacht noch in Räumen oder Anlagen mit einer künstlich unter + 5 °C gehaltenen Temperatur gekühlt werden. Die Eier gelten jedoch nicht als gekühlt, wenn sie während höchstens 24-stündiger Beförderung oder in Verkaufsräumen nicht länger als 72 Stunden bei einer Temperatur von unter + 5 °C aufbewahrt worden sind.
- (4) Eier, die nicht die Qualitätsmerkmale gemäß Absatz 1 aufweisen, werden in die Klasse B eingestuft. Eier der Klasse A, die diese Merkmale nicht mehr aufweisen, können in die Klasse B herabgestuft werden.

4. Chemische Anforderungen:

Rückstände innerhalb der gesetzlichen Höchstmengen

5. Mikrobiologische Anforderungen:

Schalen und Eiinhalt müssen frei von Salmonellen sein

6. Zertifikate:

Salmonellenfreiheit der Hühnerbestände auf Anforderungen nachweißbar

- der Salmonellenfreiheit der Hühnerbestände
- der Salmonellenfreiheit der Schaleneier
- der Salmonellenfreiheit des Eiinhaltes
- Kontrollbeleg der Gütergemeinschaft

erstellt am: 15.04.2010
von: Peter Schnittger

geändert am: 29.04.2024
von: Michael Albrecht

freigegeben am: 29.04.2024
von: Michael Albrecht

☐ Hönig Hof ☐ Zapf Hof ☐ Hagenauer Hof ☐ Birkhof ☐ Steinefurthof ☒ Eierland ☐ Zembrot ☐ Halder



Spezifikation Hühnerei

00000100
Spezifikation
Huehnerei.doc
Seite 2 von 2

7. Verpackung und Kennzeichnung:

Karton und Verpackung je nach Vereinbarung

Verpackung sauber, trocken, den gesetzlichen Anforderungen entsprechend

- Hersteller/Packstelle
- Haltungsform
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Klassen- und Gewichtbezeichnung
- Stückzahl
- Verbraucherhinweis bei KVP

8. Lagerung:

Eier dürfen höchsten 21 Tage nach dem Legen an den Verbraucher abgegeben werden.

9. Nährwerte pro 100g:

Brennwert: 153kcal/638 kj

Fett: 11,0 g

Fett (GS): 3,3

Kohlenhydrate: 0,6; davon Zucker: 0,5

Eiweiß: 13,04 g

Salz: 0,32g

10. Reklamation:

Eine evtl. Reklamation der Lieferung hat sofort per Telefonat und per Fax zu erfolgen. Beim Auftreten von Reklamationen setzen sie sich bitte mit dem Unternehmen

Eierland am Großmarkt GmbH

70327 Stuttgart (Tel.-Nr. 0711-480260 ; Fax 0711-48026-14) in Verbindung.

erstellt am: 15.04.2010 von: Peter Schnittger	geändert am: 29.04.2024 von: Michael Albrecht	freigegeben am: 29.04.2024 von: Michael Albrecht
☐ Hönig Hof	☐ Zapf Hof	☐ Hagenauer Hof
☐ Birkhof	☐ Steinefurthof	☒ Eierland
☐ Zembrot	☐ Halder	