

**PRODUKTSPEZIFIKATION****731-Boden-QZBW**

Stand: 29.04.2024

pasteurisiertes Flüssigvollei

Das Produkt ist der nach aufschlagen und Abtrennen der Schale gewonnene homogenisierte, pasteurisierte und abgefüllte Inhalt von Hühnereiern, Eigelb und Eiweiß in dem Verhältnis, wie es natürlicherweise in Hühnereiern vorliegt. Es wird aus Eiern der Bodenhaltung, welche nach den strengen QZBW Richtlinien erzeugt wurden hergestellt. Es ist ausgezeichnet geeignet, für verschiedene Anwendungen bei der Herstellung von Back,- Teig-, Fleisch-, Feinkostwaren und vielem mehr. Dabei ist dieses Produkt hervorragend zur Verarbeitung in Großküchen, Restaurants, Catering etc. geeignet. Durch die garantierte Sicherheit vor Salmonellen und anderen Krankheitskeimen bietet dieses Produkt viele Vorteile in der Handhabung.

Lebensmittelrechtliche Anforderungen

- Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- Vermarktungsnormen für Schaleneier (EG) Nr. 1234/2007 mit Durchführungsvorschrift [Nr. 2023/2465/2466](#)
- Rückstands-Höchstgehalte-Verordnung (EG) Nr. 396/2005
- Verordnung (EWG) Nr. 2377/90 des Rates zur Schaffung eines Gemeinschaftsverfahrens für die Festsetzung von Höchstmengen für Tierarzneimittelrückstände in Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs
- Kontaminanten-VO Nr. 1881/2006
- Schadstoff-Höchstmengen-Verordnung
- Mykotoxin-Höchstmengen-VO
- Futtermittelverordnung
- GVO Info: nicht kennzeichnungspflichtig laut Verordnung(EG) Nr. 1829/2003 und Verordnung (EG) Nr. 1830/2003

sowie die tangierenden lebensmittelrechtlichen nationalen und EG-Bestimmungen

erstellt am: 16.10.2008
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



Vollei Bodenhaltung QZBW

00000100
Spezifikation Vollei
BH QZBW.doc
Seite 2 von 4

Alle aufgeführten gesetzlichen Regelungen in der jeweils gültigen Fassung.

Allgemeine Anforderungen

Das Produkt muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gewonnen und behandelt werden.

Zusatzstoffe jeglicher Art sind nicht zulässig.

Insbesondere sind folgende Höchstmengen einzuhalten:

- Arzneimittel-Rückstände entsprechend der genannten EG-Verordnung
- Pflanzenschutzmittel-Rückstände entsprechend der jeweils gültigen Höchstgehalte-Verordnung
- Schwermetalle entsprechend der Kontaminantenverordnung (sowie ehemalige BgVV-Richtwerte)
- Lösungsmittel und PCB's entsprechend der Schadstoff-Höchstmengen-Verordnung
- Farbstoffe, synthetische Carotinoide - entsprechend der Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung sowie dem Gemeinschaftsregister (EG) Nr. 1831 /2003
- Dioxine entsprechend der Kontaminantenverordnung

Sensorik

Aussehen: natürliche, gelbe Dotterfarbe,
ohne Fremdbestandteile
Geruch: nach Hühnerei, arttypisch
ohne Fremdgeruch
Geschmack: nach Ei, ohne Abweichung
Konsistenz: homogen, flüssig

Umfeldbedingungen

Anlieferung: nach Kundenwunsch in folgenden Behältnissen:
Edelstahlcontainer im Kühlfahrzeug
10 kg Beutel in Kartonumverpackung im Kühlfahrzeug
12 x 1 kg Beutel in Kartonumverpackung im Kühlfahrzeug

erstellt am: 16.10.2008
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



Vollei Bodenhaltung QZBW

00000100
Spezifikation Vollei
BH QZBW.doc
Seite 3 von 4

Anlieferungstemperatur: 0° C bis max. + 4°C

Deklaration: Eierland am Großmarkt GmbH
70327 Stuttgart (Tel.-Nr. 0711-480260 ; Fax 0711-48026-14)
pasteurisiertes Hühnervollei aus Bodenhaltung QZBW
bei + 4°C zu verbrauchen bis: (Tag/Monat)
Chargennummer
Füllgewicht kg

Mikrobiologische Vorgaben

Enterobakteriaceen*	5 x /g	< 10 - 100
Salmonellen*	5 x /25 g	nicht nachweisbar

Chemische Vorgaben

pH-Wert	(20 °C)	7,0 - 8,5
Trockenmasse	%	mind. 23,0
Cholesterin	mg/50 g	mind. 180
Kochsalz (natürl.enthalten)	%	< 0,3
L-Milchsäure	mg/kg Tr.M.	< 1000
D 3-Hydroxy-Buttersäure	mg/kg	Tr.M. < 10
Reste von Schalen/Membranen*	mg/kg	< 100

Nur die mit * sind vorgeschrieben.

Untersuchungsverfahren

entsprechend den Vorschriften der amtlichen Methodensammlung nach § 64 LFGB,
insbesondere

L 05.00-2/12 Bestimmung von L-Milchsäure und
D-3-Hydroxy-Buttersäure (enzymatisches Verfahren)

erstellt am: 16.10.2008 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	



Vollei Bodenhaltung QZBW

00000100
Spezifikation Vollei
BH QZBW.doc
Seite 4 von 4

L 01.00-25	Bestimmung von Pflanzenschutzmittel-Rückständen in tierischen Lebensmitteln
L 05.00-12	Bestimmung der Trockenmasse, Prüfanweisung P020
L 05.00-5 + L 06.00-24	Bestimmung von Enterobacteriaceae
L 00.00-52	Nachweis von Salmonellen
L 02.07-2	Bestimmung koagulase-positiver Staphylokokken
L 05.00-6	Bestimmung der aeroben mesophilen Koloniezahl

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

Zutat

je nach Kundenwunsch können 2% oder 5% jodiertes Speisesalz zugesetzt werden.

Sonstiges

Oben aufgeführte Spezifikation ist für alle zukünftigen Lieferungen gültig. Erst ein Erscheinen einer Spezifikation neueren Datums macht vorliegende ungültig.

Bei Änderungen, welche die Qualität, Legalität oder Sicherheit des Produkts betreffen, wird dies dem Empfänger dieser Spezifikation schriftlich mitgeteilt.

erstellt am: 16.10.2008 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	