

Vollei (100 %)

1 Freilandhaltung

☒ vegetarisch ☒ halal

Aussehen	natürliche gelbe Farbe					
Geruch	nach Vollei, ohne Fremdgeruch					
Geschmack	nach Vollei, ohne Fremdgeschmack					
Konsistenz	homogen, flüssig			Methode		
pH-Wert	7,2 – 7,7			§ 64 LFGB L 05.00-11		
Trockenmasse	≥ 23,0 %			§ 64 LFGB L 05.00-12		
L-Milchsäure	≤ 600 mg/kg Trockenmasse			§ 64 LFGB L 05.00-2		
ß-OH-Buttersäure	≤ 10 mg/kg Trockenmasse			§ 64 LFGB L 05.00-2		
	n	c	m	M		
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	5	0	10.000	KbE/ml	§ 64 LFGB L 05.00-6	
Enterobacteriaceae	5	2	10	100	KbE/ml	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	
Staphylococcus aureus	5	0	nicht nachweisbar	in 1 ml	§ 64 LFGB L 05.00-8	
Nährwerte durchschnittlich je 100 g						
	Brennwert		577	kJ		
			139	kcal		
	Fett		9,7	g		
	- gesättigte FS		3,2	g		
	Kohlenhydrate		1,2	g		
	- Zucker		< 0,5	g		
	Eiweiß		12	g		
	Salz		0,35	g		
				analysiert		

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.

Allergen-Information

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

01	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	-	
02	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
03	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	✓	Vollei
04	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
05	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
06	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
07	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschl. Laktose	-	
08	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
09	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg o. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	-	
13	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	
14	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-	

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

1.1	Weizen	-	
1.2	Roggen	-	
1.3	Gerste	-	
1.4	Hafer	-	
1.5	Dinkel	-	
1.6	Kamut	-	
2.0	Krebstiere	-	
3.0	Ei	✓	Vollei
4.0	Fische	-	
5.0	Erdnüsse	-	
6.0	Soja	-	
7.0	Milch	-	
8.1	Mandeln	-	
8.2	Haselnüsse	-	
8.3	Walnüsse	-	
8.4	Cashewkerne	-	
8.5	Pekanüsse	-	
8.6	Paranüsse	-	
8.7	Pistazien	-	
8.8	Makadamianüsse / Queenslandnüsse	-	
9.0	Sellerie	-	
10.0	Senf	-	
11.0	Sesamsamen	-	
12.0	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg o. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	-	
13.0	Lupinen	-	
14.0	Weichtiere	-	
20.0	Laktose	-	
21.0	Kakao	-	
22.0	Glutamat (E620 – E625)	-	
23.0	Huhn	-	
24.0	Koriander	-	
25.0	Mais	-	
26.0	Hülsenfrüchte	-	
27.0	Rindfleisch	-	
28.0	Schweinefleisch	-	
29.0	Karotten	-	

Produktspezifikation



Verpackungsangaben

Bag-in-Box Beutel a 10 kg im Pappkarton (19,3 x 19,3 x 34,1 cm), 3 Lagen a 24 Kartons = 72 Kartons (720 kg) pro Europalette (120 x 80 cm)

Codierung Mindesthaltbarkeitsdatum: Tag / Monat / Jahr
Losnummer L siebenstelliger, alphanumerischer Code 12345-6

Die Primärverpackungsmaterialien entsprechen der VO (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und der VO (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Entsprechende Konformitätserklärungen der Verpackungsmittellieferanten liegen vor.

Haltbarkeit und Lagerung

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

Mindesthaltbarkeit

Im ungeöffneten Zustand 30 Tage
Nach dem Öffnen innerhalb von 48 Stunden verbrauchen

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\QS\Aktuelle Spezifikationen\2525-000.docx		
Prüfung und Freigabe	Betriebsleitung EPW	Produktentwicklung	Qualitätssicherung