



Eigelb QZBW

00000100
Spezifikation Eigelb
QZBW.doc
Seite 1 von 3

PRODUKTSPEZIFIKATION

800-Hühnereigelb-QZBW

Stand: 31.07.2024

Produktbeschreibung und Anwendung:

Das Produkt ist der nach aufschlagen und Abtrennen der Schale gewonnene homogenisierte, pasteurisierte und abgefüllte Inhalt von Eigelb von Hühnereiern. Es wird aus Eiern der Bodenhaltung und Freilandhaltung, 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.

Sensorik

	Sollwert	Methode
Aussehen	natürliche gelb-orange Dotterfarbe	Sensorik
Geruch/Geschmack	arttypisch ohne Abweichungen	Sensorik

Chemisch-physikalische Analyse

Feststoff:	mind. 41%	§64 LFGB L 05.00/12
Ph-Wert	5,5 – 6,5	§64 LFGB L 05.00/11
L-Milchsäure:	max 1g/kg	§64 LFGB L 05.00/2
(bezogen auf TS)		
Hydroxybuttersäure:	max 10mg/kg	§64 LFGB L 05.00/2
(bezogen auf TS)		

Mikrobiologische Analyse

Aerobe Gesamtkeimzahl	max. 10.000/g	§64 LFGB L 05.00.00-88 (entsp. ISO 4833)
Enterobakteriaceen	max. 10/g	§64 LFGB L 05.00.00-132/2 (entsp. ISO 21528-2)
Staphylokokken (qualitativ)	nicht nachweisbar / g	§64 LFGB L 0000-100 (entsp. ISO 6888-3)
Salmonellen	nicht nachweisbar / 25g	§64 LFGB L 00.00-98 mod. (validiert gg.. ISO 6579)

Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt wird bei uns in einer amtlich zugelassenen Eiprodukten Produktion (EG - Zulassungsnummer: DE-BW-05023EG & [DE BW 01094EG](#)), aus einwandfreien Rohstoffen

erstellt am: 22.05.2019 von: Peter Schnittger	geändert am: 31.07.2024 von: Michael Albrecht	freigegeben am: 31.07.2024 von: Michael Albrecht
☐ Hönig Hof ☐ Zapf Hof ☐ Hagenauer Hof ☐ Birkhof ☐ Steinefurthof ☒ Eierland ☐ Zembrot ☐ Halder		



Eigelb QZBW

00000100
Spezifikation Eigelb
QZBW.doc
Seite 2 von 3

regionaler Herkunft hergestellt und entspricht in jeder Hinsicht den aktuellen EU-Hygienestandards zur Herstellung von Eiprodukten.
Unserem Eigelbsetzen wir keinerlei Zusatzstoffe zu.

Zutaten

Eigelb aus Hühnerei, erzeugt nach den QZBW- Richtlinien von Baden-Württemberg.

Verpackung

nach Kundenwunsch in folgenden Behältnissen:

- 10 kg Beutel in Kartonumverpackung im Kühlfahrzeug
- 5 kg Beutel in Kartonumverpackung im Kühlfahrzeug
- 2 kg Beutel in Kartonumverpackung im Kühlfahrzeug

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

Haltbarkeit: ab Produktion 28 Tage im ungeöffneten Zustand

Achtung höhere Lagertemperaturen beeinträchtigen die Haltbarkeit! Nach Anbruch der Verpackung innerhalb drei Tagen verbrauchen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Verwendung als anteilige Zutat in Lebensmitteln, die entweder durcherhitzt, anderweitig konserviert, oder bis zum alsbaldigen Verzehr gekühlt werden.

Allergenhinweis

Dieses Produkt enthält Hühnerproteinen.

Nährwerte durchschnittlich je 100g

Brennwert:	1459kj	353kcal
Fett	32g	
-gesättigte FS	9,4g	
Kohlenhydrate	0,3g	
-Zucker	0,2g	
Ballaststoffe	< 0,5g	
Eiweiß	16,1g	
Salz	0,1g	
Literaturangabe		

erstellt am: 22.05.2019
von: Peter Schnittger

geändert am: 31.07.2024
von: Michael Albrecht

freigegeben am: 31.07.2024
von: Michael Albrecht

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



Eigelb QZBW

00000100
Spezifikation Eigelb
QZBW.doc
Seite 3 von 3

GVO-Information

Gemäß der Verordnung 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

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.

Deklaration:

Eierland am Großmarkt GmbH

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

pasteurisiertes Hühnereigelb

bei + 4°C zu verbrauchen bis: (Tag/Monat)

Chargennummer

Füllgewicht kg

erstellt am: 22.05.2019
von: Peter Schnittger

geändert am: 31.07.2024
von: Michael Albrecht

freigegeben am: 31.07.2024
von: Michael Albrecht

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