



Eiweiß QZBW

00000100  
Spezifikation  
Eiweiß QZBW.doc  
Seite 1 von 3

## PRODUKTSPEZIFIKATION

### 810-Hühnereiweiß-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 Eiweiß 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.

Dieses Produkt wird ohne Säureregulatoren und ohne Zusatz von Aluminiumsulfat als Stabilisator hergestellt.

#### Sensorik

|                  | Sollwert                                | Methode  |
|------------------|-----------------------------------------|----------|
| Aussehen         | natürliche helle Farbe, leicht gelblich | Sensorik |
| Geruch/Geschmack | arttypisch ohne Abweichungen            | Sensorik |

#### Chemisch-physikalische Analyse

|                                                     |            |                     |
|-----------------------------------------------------|------------|---------------------|
| Feststoff:                                          | mind. >12% | §64 LFGB L 05.00/12 |
| Ph-Wert                                             | 6,8 – 7,2  | §64 LFGB L 05.00/11 |
| L-Milchsäure:<br>(bezogen auf TS)                   | max 1g/kg  | §64 LFGB L 05.00/2  |
| Hydroxybuttersäure: max 10mg/kg<br>(bezogen auf TS) |            | §64 LFGB L 05.00/2  |

#### 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) |

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



## Eiweiß QZBW

00000100  
Spezifikation  
Eiweiß QZBW.doc  
Seite 2 von 3

### Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Das Produkt wird bei uns in einer amtlich zugelassenen Eiprodukten Produktion (EG - Zulassungsnummer: DE-BW-05023EG & DE BW 01094EG), aus einwandfreien Rohstoffen regionaler Herkunft hergestellt und entspricht in jeder Hinsicht den aktuellen EU-Hygienestandards zur Herstellung von Eiprodukten.

### Zutaten

Eiweiß aus Hühnerei, Erzeugt nach den QZBW- Richtlinien von Baden-Württemberg.

### Verpackung

nach Kundenwunsch in folgenden Behältnissen:

10 kg Beutel in Kartenumverpackung im Kühlfahrzeug

2 kg Beutel in Kartenumverpackung 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:      | 209kj  | 50kcal |
| Fett            | 0,2g   |        |
| -gesättigte FS  | 0,1g   |        |
| Kohlenhydrate   | 1g     |        |
| -Zucker         | 0,7g   |        |
| Ballaststoffe   | < 0,5g |        |
| Eiweiß          | 11g    |        |
| Salz            | 0,3g   |        |
| Literaturangabe |        |        |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                  |                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| erstellt am: 22.05.2019<br>von: Peter Schnittger                                                                                                                                                                                                                                                  | geändert am: 31.07.2024<br>von: Michael Albrecht | freigegeben am: 31.07.2024<br>von: Michael Albrecht |
| <input type="checkbox"/> Hönig Hof <input type="checkbox"/> Zapf Hof <input type="checkbox"/> Hagenauer Hof <input type="checkbox"/> Birkhof <input type="checkbox"/> Steinefurthof <input checked="" type="checkbox"/> Eierland <input type="checkbox"/> Zembrot <input type="checkbox"/> Halder |                                                  |                                                     |



## Eiweiß QZBW

00000100  
Spezifikation  
Eiweiß 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 Hühnereiweiß

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