Produktspezifikation Art.-Nr.: 1017
Hühnereier, gekocht und gefärbt BH KAT

Version: 8 gültig ab: 06.02.15

Allgemeine Merkmale	Produkt	Hühnereier aus Bodenhaltung KAT, aus der Gewichtsklasse M, gekocht und gefärbt, Karton a 180 Stück
	Färbung	marmoriert
	Füllmenge (Stück)	180
	Herstellung	Eier werden gekocht und gefärbt
	Zutaten	**Hühnereier**, Überzugsmittel Schellack, Farbstoffe E127, E131, E160b

Verpackung	Verpackungsmaterial	Höcker
	Stück je Packung	30 je Höcker
	Packungen je Gebinde	6 Höcker
	Stück gesamt pro Gebinde	180
	Gebinde auf Lage	6
	max. Stapelzahl	8
	max. Gebinde pro Palette	48 pro Palette
	Bruttogewicht des Artikels	10 - 12 kg
	Außenverpackung (L x B x H)	60 x 30 x 20 cm

Lagerung	Lagerbedingungen	bei Raumtemperatur, größere Temperaturschwankungen möglichst vermeiden	
	Mindesthaltbarkeit *	01.01 bis letzter Produktionstag vor Ostern	Produktionstag + 36 Tage
		erster Produktionstag nach Ostern bis 31.12.	Produktionstag + 28 Tage
	garantierte Restlaufzeit *	01.01 bis letzter Produktionstag vor Ostern	28 Tage
		erster Produktionstag nach Ostern bis 31.12.	23 Tage

* gemäß Beschluss Qualitätsgemeinschaft Bunte Eier vom 01.07.2011

Kennzeichnung	Verkehrsbezeichnung, Füllmenge (Stück), Zutaten, Mindesthaltbarkeitsdatum, Charge, Hersteller/Inverkehrbringer, Identitätskennzeichen; Verbraucherhinweis: Gewichtsverlust durch Kochen

Sensorische Kriterien	Aussehen	typische Eiweißfarbe, gleichmäßige Dotterfarbe
	Geruch	typisch nach gekochten Eiern, ohne Abweichung
	Geschmack	typisch nach gekochten Eiern, ohne Abweichung
	Konsistenz	Eiweiß: fest elastisch, Eigelb: durchgekocht, krümelig brechend

Mikrobiologische Kriterien	Enterobacteriaceae	max. 100/g
	Listeria monocytogenes	n.n. /25g
	Salmonella	n.n. /25g

Nähr- und Brennwerte (durchschnittlich/ 100g *Ei*)	*Energie kJ (kcal)*	*638 (153)*
	Fett in g	*11*
	davon: - *gesättigte Fettsäuren in g*	*3,3*
	Kohlenhydrate in g	*0,6*
	davon: - *Zucker in g*	*< 0,5*
	Eiweiß in g	*13,1*
	Salz in g	*0,32*
	Die Nährwertangaben sind Richt- /Empfehlungswerte. Die Werte können variieren (Quelle: Zentralverband Eier e. V.).	

Hinweis für sensible Verbraucher	Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung bei sachgerechter Lagerung und Zubereitung unbedenklich. Bei Stoffwechselerkrankungen ist ggf. auf ärztlichen Rat der Genuss zu beschränken. Gegenanzeigen: Allergien gegenüber Hühnerei.
Besondere Ernährungsformen	geeignet für: ovo-lacto-vegetarische und ovo-vegetarische Ernährung
GVO	Entsprechend den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 enthält das Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO), besteht nicht aus GVO, wurde nicht aus GVO hergestellt, enthält keine Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht zu vermeidende Kontaminationen mit einem Anteil, der nicht höher ist als 0,9 % der einzelnen Lebensmittelzutaten.
Allergene	(gemäß VO (EG) 1169/2011) Eier und Eiprodukte: Hühnerei
Lebensmittelrechtliche Anforderungen	Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Bestimmungen und der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und ist unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung erforderlicher Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und behandelt worden
	Das Produkt bzw. dessen Zutaten sind nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt
Verwendung	zum direkten Verzehr

Sonstiges ☐ zur Information ☐ Bitte eine Kopie aufbewahren. Unterschriebenes Original zurück an Waden GmbH.
Diese Spezifikation wird von uns anerkannt und bildet die Vertragsgrundlage für unsere künftigen Kontrakte und Bestellungen.

DE NI 10027 EG

Kunde: Datum: Unterschrift:	Stempel	Waden GmbH Datum: Unterschrift:	Stempel

Waden GmbH – Am Gewerbering 4 – D-27243 Simmerhausen/Prinzhöfte
Tel.: +49(0)4431-94690 – Fax: +49(0)4431-946990 – www.waden.de – info@waden.de