



**Produktspezifikation Art.-Nr.: 1061  
Hühnereier, gekocht und gefärbt BH KAT**

<b>Allgemeine Merkmale</b>	Produkt	Hühnereier aus Bodenhaltung KAT, aus der Gewichtsklasse M, gekocht und gefärbt, Karton a 240 Stück	
	Färbung	marmoriert	
	Füllmenge (Stück)	240	
	Herstellung	Eier werden gekocht und gefärbt	
	Zutaten	<b>Hühnereier</b> , Überzugsmittel Schellack, Farbstoffe E127, E131, E160b	
<b>Verpackung</b>	Verpackungsmaterial	Höcker	
	Stück je Packung	30 je Höcker	
	Packungen je Gebinde	8 Höcker	
	Stück gesamt pro Gebinde	240	
	Gebinde auf Lage	6	
	max. Stapelzahl	5	
	max. Gebinde pro Palette	30 pro Palette	
	Bruttogewicht des Artikels	13 - 16 kg	
Außenverpackung (L x B x H)	60 x 30 x 33 cm		
<b>Lagerung</b>	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			
<b>Kennzeichnung</b>	Verkehrsbezeichnung, Füllmenge (Stück), Zutaten, Mindesthaltbarkeitsdatum, Charge, Hersteller/Inverkehrbringer, Identitätskennzeichen; Verbraucherhinweis: Gewichtsverlust durch Kochen		
<b>Sensorische Kriterien</b>	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	
<b>Mikrobiologische Kriterien</b>	Enterobacteriaceae	max. 100/g	
	Listeria monocytogenes	n.n. /25g	
	Salmonella	n.n. /25g	
<b>Nähr- und Brennwerte</b> (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	
Salz in g	0,32		
Die Nährwertangaben sind Richt- /Empfehlungswerte. Die Werte können variieren (Quelle: Zentralverband Eier e. V.).			
<b>Hinweis für sensible Verbraucher</b>	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.		
<b>Besondere Ernährungsformen</b>	geeignet für: ovo-lacto-vegetarische und ovo-vegetarische Ernährung		
<b>GVO</b>	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.		
<b>Allergene</b>	(gemäß VO (EG) 1169/2011) Eier und Eiprodukte: Hühnerei		
<b>Lebensmittelrechtliche Anforderungen</b>	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		
<b>Verwendung</b>	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.



Kunde: Datum:	Unterschrift:	<b>Stempel</b>	Waden GmbH Datum:	Unterschrift:	<b>Stempel</b>
------------------	---------------	----------------	----------------------	---------------	----------------

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