

# Produktspezifikation



## 77812-000 Braune Eier – Güteklasse A –

Haltungsform	3 Käfighaltung
Verpackungsangaben	180 Eier je Karton (62 x 30,5 x 19,3 cm), lose 8 Lagen a 6 Kartons = 48 Kartons (8640 St.) pro Europalette (120 x 80 cm)

### Qualitätsmerkmale

Gewichtsklasse	M 53 bis unter 63 g
Schale und Kutikula	normal, sauber, unbeschädigt
Luftkammer	Höhe nicht über 6 mm, unbeweglich
Eiweiß	klar, durchsichtig, gallertartig, frei von fremden Einlagerungen
Dotter	Dotter beim Durchleuchten nur schattenhaft sichtbar, beim Drehen des Eies nicht wesentlich von der zentralen Lage abweichend, frei von fremden Ein- und Auflagerungen
Keim	nicht sichtbar entwickelt
Geruch und Geschmack	frei von Fremdgeruch, Geschmack typisch nach Hühnerei

Nährwerte durchschnittlich je 100 g

	Brennwert	638	kJ	
		153	kcal	
Da das Ei ein Naturprodukt ist, können die tatsächlichen Nährstoffgehalte von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von Jahreszeit, Fütterung und Alter der Hennen abweichen.	Fett	11	g	
	- gesättigte FS	3,3	g	
	Kohlenhydrate	0,6	g	
	- Zucker	< 0,5	g	
	Eiweiß	13	g	
	Salz	0,32	g	Literaturanabe

### Information zu Allergen und GVO

Allergene	Hühnerei
GVO	es besteht keine Kennzeichnungspflicht

### Haltbarkeit und Lagerung

Lager- und Transporttemperatur gemäß VO (EU) Nr. 853/2004	Die Eier müssen bis zur Abgabe an den Verbraucher sauber, trocken und frei von Fremdgeruch gehalten sowie wirksam vor Stößen und vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. Sie müssen bei einer möglichst konstanten Temperatur aufbewahrt und befördert werden, die eine einwandfreie hygienische Beschaffenheit der Erzeugnisse gewährleistet.
Abgabe an der Verbraucher gemäß VO (EU) Nr. 853/2004	binnen 21 Tage nach dem Legen
Mindesthaltbarkeit	28 Tage

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Version	01.11.2019		
Erstellung	Dr. Stefan Rühlmann		
Dateipfad	V:\QM\Spezifikationen\QS\2019\77812-000.docx		
Prüfung und Freigabe	W. Peuker	Dipl.-Ing. M. Katter	Dr. S. Rühlmann