

Termékspecifikáció  
**FŐZÖTT TOJÁSFEHÉRJE RÚD**

A *Főzött tojásfehérje rúd* „A” osztályú, friss tyúktojásból a tojássárgája elválasztásával, homogénézéssel, pasztörözéssel készült tojásfehérje lé műbélben történő megfőzésével készül. A késztermék megfelel az 1308/2013/EU, az 589/2008/EK, a 853/2004/EK, a 2073/2005/EK, a 1881/2006/EK és a 49/2014.(IV.29.) VM rendeletek előírásainak. A tyúktojáson kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz.

Gyártja és forgalmazza:	Capriovus Kft. 2317 Szigetcsép, Dunasor 073/72 hrsz.
Tel./fax:	+36 24 418 296.
Gyártás helye:	2317 Szigetcsép, Dózsa Gy. u. 0116/15 hrsz. (HU 913 EK).
Származási ország:	Magyarország.
Minőségbiztosítási rendszer:	ISO 9001:2015, HACCP.

**Fizikai-kémiai paraméterek:**

<i>Összetevő:</i>	Pasztörözött <b>tojásfehérje</b> lé.
<i>Szín:</i>	Fehér.
<i>Íz és illat:</i>	Kellemes, főzött tojásfehérjére jellemző, idegen íztől és illattól mentes.
<i>Állomány:</i>	Egynemű, egyenletesen átfőtt, héj vagy egyéb eredetű szennyeződésektől mentes.
<i>Átlagos tápérték 100 g termékben:</i>	
Energia:	238 kJ/56 kcal
Zsír:	0 g
- amelyből telített zsírsavak:	0 g
Szénhidrát:	0,6 g
- amelyből cukrok:	0,6 g
Rost:	0 g
Fehérje:	12,5 g
Só:	0,42 g
<i>Egyéb adatok:</i>	
Transz zsírsavak (TFA):	0 g
Kémhatás (pH):	8,0-9,0
Szárazanyag tartalom:	≥ 10,5 %

<b>Mikrobiológiai paraméterek:</b>		<b>Vizsgálati módszer:</b>
Szalmonella:	0/25 g	MSZ EN ISO 6579:2006
Mikróbaszám:	≤ 10 <sup>5</sup> /1g	MSZ EN ISO 4833-1:2014
Enterobacteriaceae:	≤ 10 <sup>2</sup> /1g	MSZ EN ISO 21528-2:2007

Fogyaszthatósági idő:	45 nap.
Tétel jelölés:	A lejárat dátum, nn.hh.éééé. formátumban, a termék csomagolásán.
Csomagolás:	Klipszeléssel lezárt, a kötelező jelölésekkel feliratozott műbélben.
Tárolás:	0 °C - +4 °C hőmérsékleten, tiszta, idegen szagtól mentes helyen.
Kiszerezés:	500 g, 1 kg.