

• TELJES TOJÁSLÉ

A termék friss tyúktojás feltöréséből származó, a fehérjét és a sárgáját a tyúktojásra jellemző természetes arányban tartalmazó teljes tojáslé homogenizálásával és pasztörözésével készül. A tartósítószerrel kezelt változat a termékspecifikációban jelzett tartósítószeren kívül egyéb adalékanyagot nem tartalmaz, a tartósítószer nélküli változat teljesen adalékmentes. A termék a tojáson kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz.

Tárolás: hűtve tárolandó 0 – + 4 °C között • **Eltarthatóság:** 30 nap; a tartósítószer nélküli változatnak 12 nap • **Csomagolás:** 1, 5 kg-os PE flakon; PE tasakkal bélelt 19 - 25 kg-os kanna; PE zsákkal bélelt 1000 kg-os konténer

• TOJÁSSÁRGÁJA LÉ

A termék friss tyúktojás feltöréséből származó, a fehérje elválasztását követően kizárólag a tojás sárgáját tartalmazó tojássárgája lé homogenizálásával és pasztörözésével készül. A tartósítószerrel kezelt változat a termékspecifikációban jelzett tartósítószeren kívül egyéb adalékanyagot nem tartalmaz, a tartósítószer nélküli változat teljesen adalékmentes. A termék a tojáson kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz.

Tárolás: hűtve tárolandó 0 – + 4 °C között • **Eltarthatóság:** 30 nap; a tartósítószer nélküli változatnak 7 nap • **Csomagolás:** 1, 5 kg-os PE flakon; PE tasakkal bélelt 19 - 25 kg-os kanna; PE zsákkal bélelt 1000 kg-os konténer

• TOJÁSFEHÉRJE LÉ

A termék friss tyúktojás feltöréséből származó, a sárgája elválasztását követően kizárólag a tojás fehérjét tartalmazó tojásfehérje lé pasztörözésével készül. A tartósítószerrel kezelt változat a termékspecifikációban jelzett tartósítószeren kívül egyéb adalékanyagot nem tartalmaz, a tartósítószer nélküli változat teljesen adalékmentes. A termék a tojáson kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz.

Tárolás: hűtve tárolandó 0 – + 4 °C között • **Eltarthatóság:** 30 nap; a tartósítószer nélküli változatnak 7 nap • **Csomagolás:** 1, 5 kg-os PE flakon; PE tasakkal bélelt 19 - 25 kg-os kanna; PE zsákkal bélelt 1000 kg-os konténer

• TELJES TOJÁSPOR

A termék friss tyúktojás feltöréséből származó, a fehérjét és a sárgáját a tyúktojásra jellemző természetes arányban tartalmazó, pasztörözött és homogénezett teljes tojáslé porlasztva szárításával készül. A termék a tojáson kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz.

Felhasználás: visszahígítással, 1 tömegrész teljes tojáspor és 3 tömegrész ivóvíz egyenletes, csomómentes elkeverésével történik • **Eltarthatóság:** 18 hónap • **Csomagolás:** 15 kg-os PE fóliával bélelt többrétegű papírszák; 5 kg-os vagy 25 kg-os PE fóliával bélelt kartondoboz

• TOJÁSSÁRGÁJA POR

A termék friss tyúktojás feltöréséből származó, kizárólag a tojás sárgáját tartalmazó pasztörözött és homogénezett tojássárgája lé porlasztva szárításával készül. A termék a tojáson kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz.

Felhasználás: visszahígítással, 1 tömegrész tojássárgája por és 1,3 tömegrész ivóvíz egyenletes, csomómentes elkeverésével történik • **Eltarthatóság:** 18 hónap • **Csomagolás:** 15 kg-os PE fóliával bélelt többrétegű papírszák; 5 kg-os vagy 25 kg-os PE fóliával bélelt kartondoboz

• TOJÁSFEHÉRJE POR

A termék friss tyúktojás feltöréséből származó, kizárólag a tojás fehérjét tartalmazó pasztörözött tojásfehérje lé porlasztva szárításával készül. A termék a tojáson kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz.

Felhasználás: visszahígítással, 1 tömegrész tojásfehérje por és 8 tömegrész ivóvíz egyenletes, csomómentes elkeverésével történik • **Eltarthatóság:** 18 hónap • **Csomagolás:** 15 kg-os PE fóliával bélelt többrétegű papírszák; 5 kg-os vagy 25 kg-os PE fóliával bélelt kartondoboz

1 kg teljes tojáslé kb. 20-22 db tojást tartalmaz

szárazanyag tartalom:	min. 23,5%
energiatartalom:	686 kJ (163 kcal) / 100 g
zsírtartalom:	min. 9,5 g / 100 g
fehérjeter tartalom (Nx6,25):	min. 11,0 g / 100 g



1 kg tojássárgája lé kb. 62-64 db tojás sárgáját tartalmaz

szárazanyag tartalom:	40,0% ± 5%
energiatartalom:	1470 kJ (350 kcal) / 100 g
zsírtartalom:	25,0 g / 100 g
fehérjeter tartalom (Nx6,25):	13,0 g / 100 g



1 kg tojásfehérje lé kb. 32-34 db tojás fehérjét tartalmaz

szárazanyag tartalom:	min. 10,0%
energiatartalom:	238 kJ (56 kcal) / 100 g
zsírtartalom:	max. 0,01 g / 100 g
fehérjeter tartalom (Nx6,25):	min. 10,0 g / 100 g



1 kg tojáspor kb. 85-95 db tojást tartalmaz

oldhatóság:	min. 70%
nedvességtartalom:	max. 5%
energiatartalom:	2 600 kJ (620 kcal) / 100 g
zsírtartalom:	38,0%
fehérjeter tartalom (Nx6,5):	min. 45,0%
kémhatás (pH):	7,0 - 9,5

1 kg tojássárgája por kb. 120-140 db tojás sárgáját tartalmaz

oldhatóság:	min. 70%
nedvességtartalom:	max. 5%
energiatartalom:	3 000 kJ (720 kcal) / 100 g
zsírtartalom:	53,0%
fehérjeter tartalom (Nx6,5):	min. 28,0%
kémhatás (pH):	5,5 - 7,5

1 kg tojásfehérje por kb. 240-260 db tojás fehérjét tartalmaz

oldhatóság:	min. 70%
nedvességtartalom:	max. 6%
energiatartalom:	1 900 kJ (450 kcal) / 100 g
zsírtartalom:	max. 0,03%
fehérjeter tartalom (Nx6,5):	min. 80,0%
kémhatás (pH):	7,0 - 9,5

Belföldi értékesítés:

telefon: +36 20 518 6299

Vevőszolgálat:

telefon: +36 20 254 4020
telefon: +36 20 231 5860

Export / Import:

telefon: +36 20 231 5860

• LIQUID WHOLE EGG, pasteurized

The product is made of fresh hen eggs. After breaking the eggs by an egg breaker machine, the liquid whole egg is homogenized and pasteurized. The liquid whole egg with preservatives does not contain any other additives except for the preservatives mentioned in the product specification. The liquid whole egg without preservatives does not contain any other additives. The product does not contain any other allergen components except for the egg.

Storage: at a temperature of 0 – + 4 °C. • **Shelf life:** 30 days; for the product without preservatives 12 days. • **Packaging:** 1, 5 kg PE bottle; 19 - 25 kg can with PE bag inside; 1000 kg container with PE bag inside.

• LIQUID EGG YOLK, pasteurized

The product is made of the yolk content of fresh hen eggs. After breaking the eggs by an egg breaker machine, the liquid egg yolk is separated from egg white and the pure liquid egg yolk is homogenized and pasteurized. The liquid egg yolk with preservatives does not contain any other additives except for the preservatives mentioned in the specification. The liquid egg yolk without preservatives does not contain any other additives. The product does not contain any other allergen components except for the egg.

Storage: at a temperature of 0 – + 4 °C. • **Shelf life:** 30 days; for the product without preservatives 7 days. • **Packaging:** 1, 5 kg PE bottle; 19 - 25 kg can with PE bag inside; 1000 kg container with PE bag inside.

• LIQUID EGG WHITE, pasteurized

The product is made of the white content of fresh hen eggs. After breaking the eggs by an egg breaker machine, the liquid egg white is separated from yolk and the pure liquid egg white is pasteurized. The liquid egg white with preservatives does not contain any other additives except for the preservatives mentioned in the product specification. The liquid egg white without preservatives does not contain any other additives. The product does not contain any other allergen components except for the egg.

Storage: at a temperature of 0 – + 4 °C. • **Shelf life:** 30 days; for the product without preservatives 7 days. • **Packaging:** 1, 5 kg PE bottle; 19 - 25 kg can with PE bag inside; 1000 kg container with PE bag inside.

• WHOLE EGG POWDER

The product is made of fresh hen eggs. After breaking of the eggs the liquid whole egg is pasteurized, homogenized and spray dried. The product does not contain any other additives. The product does not contain any allergen component except hen eggs.

Usage: mix 1 part whole egg powder with 3 part water • **Storage:** in a cold, dry place, protect from direct sunlight. • **Shelf life:** 18 months. • **Packaging:** 15 kg paper bags with PE foil inside; 5 kg or 25 kg paper box with PE foil inside.

• EGG YOLK POWDER

The product is made of yolk content of fresh hen eggs. After breaking the eggs by an egg breaker machine, the liquid egg yolk is separated from egg white and the pure liquid egg yolk is homogenized, pasteurized and spray dried. The product does not contain any other additives. The product does not contain any allergen component except hen eggs.

Usage: mix 1 part egg yolk powder with 1,3 part water. • **Storage:** in a cold, dry place, protect from direct sunlight. • **Shelf life:** 18 months. • **Packaging:** 15 kg paper bags with PE foil inside; 5 kg or 25 kg paper box with PE foil inside.

• EGG WHITE POWDER

The product is made of white content of fresh hen eggs. After breaking the eggs by an egg breaker machine, the liquid egg white is separated from egg yolk and the pure liquid egg white is pasteurized and spray dried. The product does not contain any other additives. The product does not contain any allergen component except hen eggs.

Usage: mix 1 part egg white powder with 8 part water. • **Storage:** in a cold, dry place, protect from direct sunlight. • **Shelf life:** 18 months. • **Packaging:** 15 kg paper bags with PE foil inside; 5 kg or 25 kg paper box with PE foil inside.

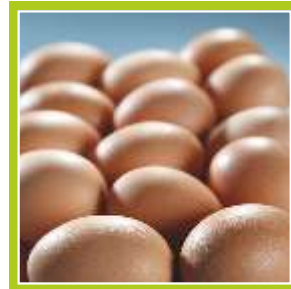
1 kg of liquid whole egg contains the whole content of ca. 20-22 pcs. of eggs

dry matter:	min. 23,5%
energy:	686 kJ (163 kcal) / 100 g
fat:	min. 9,5 g / 100 g
proteins (Nx6,25):	min. 11,0 g / 100 g



1 kg of liquid egg yolk contains the yolk content of ca. 62-64 pcs. of eggs

dry matter:	40,0% ± 5%
energy:	1470 kJ (350 kcal) / 100 g
fat:	25,0 g / 100g
proteins (Nx6,25):	13,0 g / 100g



1 kg of liquid egg white contains the white content of ca. 32-34 pcs. of eggs

dry matter:	min. 10%
energy:	238 kJ (56 kcal) / 100 g
fat:	max. 0,01 g / 100g
proteins (Nx6,25):	min. 10,0 g / 100g



1 kg of whole egg powder contains ca. 85-95 pcs. of eggs

solubility:	min. 70%
moisture:	max. 5%
energy:	2 600 kJ (620 kcal) / 100 g
fat:	38,0%
proteins (Nx6,5):	min. 45,0%
pH:	7,0 - 9,5

1 kg of egg yolk powder contains the yolk content of ca. 120-140 pcs. of eggs

solubility:	min. 70%
moisture:	max. 5%
energy:	3 000 kJ (720 kcal) / 100 g
fat:	53,0%
proteins (Nx6,5):	min. 28,0%
pH:	5,5 - 7,5

1 kg of egg white powder contains the white content of ca. 240-260 pcs. of eggs

solubility:	min. 70%
moisture:	max. 6%
energy:	1 900 kJ (450 kcal) / 100 g
fat:	max. 0,03%
proteins (Nx6,5):	min. 80,0%
pH:	7,0 - 9,5