



## TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

### TELJES TOJÁSPOR (BÁBOLNAI)

A jelen termékspecifikáció szerinti teljes tojáspor az Európai Parlament és a Tanács 1308/2013/EU és a Bizottság 589/2008/EK rendelete szerinti 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. Felhasználása visszahígítással, 1 tömegrész teljes tojáspor és 3 tömegrész ivóvíz egyenletes, csomómentes elkeverésével történik.

A termék nehézfém, dioxin és PCB tartalma megfelel a Bizottság 2023/915/EK rendelet által meghatározott határértékeknek.

A termék megfelel a 853/2004/EK ; 396/2005/EK rendeletben megfogalmazott előírásoknak.

Az élelmiszer előállító	
Vállalkozó neve, címe	EcoMotive Élelmiszeripari, Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. 2943 Bábolna, belterület 126/12. hrsz.
Az előállító hely neve	EcoMotive Kft., Tojásfeldolgozó- és Porító Üzem Bábolna
Az előállító hely címe	2943 Bábolna, belterület 126/12. hrsz.
Minőségbiztosítási rendszer	HACCP, ISO 14001:2015, ISO 9001:2015, IFS

A termék összetevői (csökkenő mennyiségi sorrendben)
Pasztörözött teljes tojáslé

Fizikokémiai paraméterek	
Szín	Világossárga, idegen anyagot, szennyezést, égett szemcséket nem tartalmaz.
Íz és illat	Kellemes, teljes tojásporra jellemző, idegen íztől és illattól mentes.
Állomány	Egyenletes, az esetleges szemcsék ujjal könnyen szétnyomhatók.
1 kg tartalmaz	cc. 85 - 95 db tojás
Oldhatóság	Min.: 70,0 %
Nedvesség tartalom	Max.: 5,0 %
Energiatartalom*	2549 kJ (606 kcal) / 100 g
Zsírtartalom *	Min.: 38,0 g / 100 g
ebből telített zsírsavak*	13,0 g / 100 g
Szénhidrát tartalom *	Max.: 5,0 g / 100 g
Cukrok *	1,6 g / 100 g
Élelmi rost *	0,0 g / 100 g
Fehérjetartalom (Nx6,25) *	Min.: 45,0 g / 100 g
Transz zsírsavak (TFA) *	< 0,1 g / 100 g zsír
Só (Nax2,5) *	1,27 g / 100 g
Kémhatás (pH)	7,0 - 9,5

\* [www.foodcomp.dk](http://www.foodcomp.dk)

Mikrobiológiai paraméterek			
A termék megfelel a 2073/2005 EK, illetve a 4/1998 (XI.11.) EüM rendeletben előírt követelményeknek			
Paraméter	Érték	Vizsgálati módszer	Igazolás
Salmonella	0 / 25 g	MSZ EN ISO 6579-1:2017	tételműnyítés
Enterobacteriaceae	Max.: 10 <sup>2</sup> CFU / g	MSZ ISO 21528-2:2017	tételműnyítés



Egyéb paraméterek		
Paraméter	Érték	Igazolás
Antibakteriális hatású anyagok	Negatív	Állatorvosi igazolás
Vegy szennyeződés, nehézfémek	Határérték alatt	Szűrőpróbaszerű vizsgálat

Egyéb jellemzők	
Jellemző	Érték
Fogyaszthatósági idő	18 hónap
Nyomon követés, kiinduló információ	Gyártási tételszám; Gyártás időpontja
Kiszerezési egység	Egyeztetés szerint: 5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg
Csomagolás	Poliétilén fóliával bélelt többrétegű papírszak vagy kartondoboz. Az elsődleges csomagolóanyag (PE zsák) rendelkezik a megfelelőségére vonatkozó gyártói nyilatkozattal., azaz megfelel a 10/2011/EK 1935/2004/EK rendeletek előírásainak.
Alapanyag származása	min. 51% magyar max.: 49 % EU import
Allergén	Tojás A termék tojásból készül, más allergént nem tartalmaz.
Felhasználási javaslat	Szárasztészták, tésztafélék, pékáruk, majonézek, omlettek, öntetek, panírozott termékek, palacsinták, levesek, szósok, édességek, konzervek előállításához.
Tárolás	Hűvös, száraz, direkt napsugárzástól védett helyen.

Bábolna, 2025.01.02.

Érvényes: visszavonásig

*Tóth - Szabó Renáta*

Tóth-Szabó Renáta  
minőségbiztosítási vezető

