



TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

TELJES TOJÁSPOR II. OSZTÁLY (BÁBOLNAI)

EMBERI FOGYASZTÁSRA NEM ALKALMAS!

FELHASZNÁLÁS ELŐTT ÉRDEMES ÁTSZITÁLNI, MERT NEM HOMOGEN DARABOKAT IS TARTALMAZHAT!

TAKARMÁNYOZÁSI CÉLRA FELHASZNÁLHATÓ!

A jelen termékspecifikáció szerinti II. osztályú 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, pasztőrözött és homogénezett teljes tojásle 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)
Pasztőrözött teljes tojásle

Fizikokémiai paraméterek	
Szín	Világossárga, nyomokban sötétebb, égett szemcséket tartalmazhat. Idegen anyagot nem tartalmazhat.
Íz és illat	Kellemes, teljes tojásporra jellemző, idegen íztől és illattól mentes.
Állomány	Durvább szemcseméretű. Összeállt, ujjal szétnyomható csomókat tartalmazhat.
1 kg tartalmaz	cc. 85 - 95 db tojás
Oldhatóság	Min.: 50,0 %
Nedvesség tartalom	Max.: 5,0 %
Energia tartalom*	2549 kJ (606 kcal) / 100 g
Zsirtartalom *	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.: 40,0 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



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	tételminősítés
Enterobacteriaceae	Max.: 10 ² CFU/g	MSZ ISO 21528-2:2017	tételminősítés

Egyéb paraméterek

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

Egyéb jellemzők

Jellemző	Érték
Fogyaszthatósági idő	18 hónap
Nyomon követés, kiinduló információ	Gyártási tételszám; Gyártás időpontja
Kiszerezési egység	15 kg
Csomagolás	Polietilén fóliával bélelt többrétegű papírszak vagy kartondoboz. Az elsődleges csomagolóanyag (PE zsák) rendelkezik a megfelelőségére vonatkozó gyártói nyilatkozattal.
Tárolás	Hűvös, száraz, direkt napsugárzástól védett helyen.

Bábolna, 2025.01.02.

Érvényes: visszavonásig

Tóth-Szabó Renáta

Tóth-Szabó Renáta
minőségbiztosítási vezető

