



TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

MÉLYALMOS TELJES TOJÁSPOR (BÁBOLNAI)

A jelen termékspecifikáció szerinti mélyalmos teljes tojáspor az Európai Parlament és a Tanács 1308/2013/EU és a Bizottság 589/2008/EK rendelete szerinti friss mélyalmos rendszerű tartásmódból származó tyúktojás feltöréséből származó, a fehérjét és a sárgáját a tyúktojásra jellemző természetes arányban tartalmazó, pasztörözött 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)
Pasztörözött mélyalmos teljes tojásle

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
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.: 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

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



Egyéb paraméterek		
Paraméter	Érték	Igazolás
Antibakteriális hatású anyagok	Negatív	Állatorvosi igazolás
Vegyai 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	Polietilén 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.
Felhasználási javaslat	Szárzástészta, tésztafélék, pékáruk, majonézek, omlettek, öntetek, panírozott termékek, palacsinták, levesek, szószok, édességek, konzervek előállításához.
Allergén	Tojás A termék tojásból készül, más allergént nem tartalmaz.
Tárolás	Hűvös, száraz, direkt napsugárzástól védett helyen.

Bábolna, 2025.01.02.

Érvényes: visszavonásig

Tóth-Szabó Renáta

Tóth-Szabó Renáta
minőségbiztosítási vezető

