



TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

PASZTÖRÖZÖTT MÉLYALMOS TELJES TOJÁSLÉ (BÁBOLNAI)

A jelen termékspecifikáció szerinti mélyalmos teljes tojáslé 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 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. Felhasználása a héjas tojásával azonos módon történik.

A termék nehézfém, dioxin és PCB tartalma megfelel a Bizottság 2023/915/EK, 396/2005/EK rendelet által meghatározott határértékeknek.

A termék megfelel a 853/2004/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, KOSHER, HALAL, CAGE FREE

A termék összetevői (csökkenő mennyiségi sorrendben)	
Tartósítószer nélküli változat	Tartósítószerrel kezelt változat
Pasztörözött mélyalmos teljes tojáslé	Pasztörözött mélyalmos teljes tojáslé
	Tartósítószer: Kálium-szorbát
	Savanyúságot szabályozó anyag: Citromsav

Adalékanyag mennyisége		
Paraméter	Tartósítószer nélküli változat	Tartósítószerrel kezelt változat
Kálium-szorbát tartalom	-----	Max.: 3 000 mg/kg
Citromsav tartalom	-----	Max.: 1 000 mg/kg

Fizikokémiai paraméterek		
Paraméter	Tartósítószer nélküli változat	Tartósítószerrel kezelt változat
Szín	Világossárgától az élénk narancssárgáig.	
Íz és illat	Kellemes, teljes tojáslére emlékeztető, idegen íztől és illattól mentes.	
Állomány	Folyékony, csomókat, habot, bőrösödést, mechanikai szennyeződést nem tartalmaz.	
1 kg tartalmaz	cc. 22 db tojás teljes tartalma	
Szárazanyag tartalom	Min.: 23,5 %	
Energiatartalom*	633 kJ (151 kcal) / 100 g	
Zsirtartalom *	Min.: 9,9 g / 100 g	
ebből telített zsírsavak*	3,0 g / 100 g	
Szénhidrát tartalom *	0,8 g / 100 g	
Cukrok *	0,4 g / 100 g	
Transz zsírsavak *	< 0,1 g/100 g	
Fehérjetartalom (Nx6,25) *	Min.: 11,0 g / 100 g	
Só (Nax2,5) *	0,35 g / 100 g	
Kémhatás (pH)	6,5 - 7,5	5,0 - 7,0

* 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
Vegy szennyeződés, nehézfémek	Határérték alatt	Szűrőpróbaszerű vizsgálat

Egyéb jellemzők		
Jellemző	Tartósítószer nélküli változat	Tartósítószerrel kezelt változat
Fogyaszthatósági idő	12 nap	30 nap
Felbontás után felhasználható	1 nap	3 nap
Nyomon követés, kiinduló információ	Gyártási tételszám; Gyártás időpontja	
Kiszerelési egység	Egyeztetés szerint: 1 kg, 5 kg, 19 kg, 25 kg, 1 000 kg	
Csomagolás	Egyszer használatos 1, 5 kg-os PET flakon; PE tasakkal bélelt 25 kg-os kanna; PE zsákkal bélelt 1000 kg-os konténer. Az elsődleges csomagolóanyag (PET flakon; PE tasak) rendelkezik a megfelelőségére vonatkozó gyártói nyilatkozattal, azaz megfelel a 10/2011/EK, 1935/2004/EK rendeletek előírásainak.	
Felhasználási javaslat	A pasztörözött mélyalmos teljes tojáslé használható száraztészták, tésztafélék, pékáruk, majonézek, omlettek, palacsinták, levesek, szósok, cukrászati termékek, édességek készítésénél. A termék homogénezett, pasztörözött, előkészítést nem igényel, felbontást követően azonnal használható.	
Allergén	Tojás A termék tojásból készül, más allergén anyagot nem tartalmaz.	
Tárolás	Hűtve tárolandó 0 – + 4 °C között.	

Bábolna, 2025.01.02.
Érvényes: visszavonásig

Tóth-Szabó Renáta

Tóth-Szabó Renáta

minőségbiztosítási vezető

