



TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

PASZTÓRÖZÖTT, SÓS TOJÁSSÁRGÁJA LÉ (BÁBOLNAI)

A jelen termékspecifikáció szerinti **tojássárgája lé** friss tyúktójas feltöréséből származó, a fehérje elválasztását követően a tojás sárgáját tartalmazó tojássárgája lé, hozzáadott étkezési sóval (Nátrium-klorid) homogenizálásával és pasztörözésével készül. A termék a tojásen kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz.

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)
Pasztörözött tojássárgája lé
Étkezési só (Nátrium-klorid)

Fizikokémiai paraméterek	
Szín	Világossárgától az élénk narancssárgáig.
Íz és illat	Kellemes, tojássárgája lére emlékeztető, idegen íztől és illattól mentes.
Állomány	Folyékony, csomókat, habot, bőrösödést, mechanikai szennyeződést nem tartalmaz.
1 kg tartalmaz	cc. 56 db tojás teljes tartalma
Nátrium-klorid tartalom	10,0 - 11,3 %
Szárazanyag tartalom	46,0 - 51,0 %
Energiatartalom*	1368 kJ (326 kcal) / 100 g
Zsírtartalom *	Min.: 26,0 g / 100 g
ebből telített zsírsavak*	7,1 g / 100 g
Szénhidrát tartalom *	3,6 g / 100 g
Cukrok *	0,6 g / 100 g
Transz zsírsavak *	< 0,1 g/100 g
Fehérjetartalom (Nx6,25) *	Min.: 13,0 g / 100 g
Só (Nax2,5) *	0,12 g / 100 g
Kémhatás (pH)	6,1 - 6,7

* 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 ² CFU / g	MSZ ISO 21528-2:2017	tételműnyítés

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



Egyéb jellemzők	
Fogyaszthatósági idő	60 nap
Felbontás után felhasználható	7 nap
Nyomon követés, kiinduló információ	Gyártási tételszám; Gyártás időpontja
Kiszerezési egység	1000 kg
Csomagolás	Fém tartály
Felhasználási javaslat	majonéz készítéséhez
Tárolás	Hűtve tárolandó 0 – + 4 °C között.

Bábolna, 2025.01.02.

Érvényes: visszavonásig

Tóth-Szabó Renáta

Tóth-Szabó Renáta
minőségbiztosítási vezető

