



TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

PASZTÓRÖZÖTT TOJÁSFEHÉRJE LÉ (BÁBOLNAI)

A jelen termékspecifikáció szerinti tojásfehérje lé az Európai Parlament és a Tanács 1308/2013/EU és a Bizottság 589/2008/EK rendelete szerinti friss tyúktójas feltöréséből származó, a sárgája elválasztását követően kizárólag a tojásfehérjét tartalmazó tojásfehérje lé 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.

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)	
Tartósítószer nélküli változat	Tartósítószerrel kezelt változat
Pasztörözött tojásfehérje lé	Pasztörözött tojásfehérje lé
	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	Áttetsző, fehéres.	
Íz és illat	Kellemes, tojásfehérjére emlékeztető, idegen íztől és illattól mentes.	
Állomány	Folyékony, csomókat, habot, bőrösödést, mechanikai szennyeződést nem tartalmaz.	
1 kg tartalmaz	cc. 33 db tojásfehérje tartalma	
Szárazanyag tartalom	Min.: 10,5 %	
Energiatartalom*	205 kJ (49 kcal) / 100 g	
Zsirtartalom *	Max.: 0,2 g / 100 g	
ebből telített zsírsavak*	0,0 g / 100 g	
Szénhidrát tartalom *	0,7 g / 100 g	
Cukrok *	0,7 g / 100 g	
Transz zsírsavak *	< 0,1 g/100 g	
Fehérjetartalom (Nx6,25) *	Min.: 10,0 g / 100 g	
Só (Nax2,5) *	0,42 g / 100 g	
Kémhatás (pH)	8,5 - 9,5	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
Vegyiszenyeződés, nehézfémek	Határérték alatt	Szűrőpróbaszerű vizsgálat

Egyéb jellemzők

Jellemző	Tartósítószer nélküli változat	Tartósítószerrel kezelt változat
Fogyaszthatósági idő	7 nap	30 nap
Felbontás után felhasználható	1 nap	2 nap
Nyomon követés, kiinduló információ	Gyártási tételszám; Gyártás időpontja	
Kiszerezési egység	Egyeztetés szerint: 1 kg, 5 kg, 10 kg, 20 kg, 25 kg, 200 kg, 500 kg, 800 kg, 1 000 kg	
Csomagolás	Egyszer használatos 1, 5 kg-os PET flakon; Bag in box, PE tasakkal bélelt 25 kg-os kanna; PE zsákkal bélelt 1000 kg-os konténer. Az elsődleges csomagolóanyag (PET flakon; PE tasak, BIB zsák) rendelkezik a megfelelőségére vonatkozó gyártói nyilatkozattal, azaz megfelel a 10/2011/EK, 1935/2004/EK rendeletek előírásainak.	
Felhasználási javaslat	Konyhák, cukrászatok, édesipari, sütőipari termékek előállítói részére, akik jelentős mennyiségben készítenek felvert tojásfehérjét, töltelékek, pudingok, habtermékek előállítására.	
Allergének	Tojás A termék tojásból készül, más allergént nem tartalmaz.	
Tárolás	Hűtve tárolandó 0 – + 4 °C között.	

Bábolna, 2025.01.02.

Érvényes: visszavonásig

Tóth-Szabó Renáta

Tóth-Szabó Renáta
minőségbiztosítási vezető

