



## TERMÉKSPECIFIKÁCIÓ

### TOJÁSFEHÉRJE POR – MÉLYALMOS (BÁBOLNAI)

A jelen termékspecifikáció szerinti mélyalmos tojásfehérje por az Európai Parlament és a Tanács 1308/2013/EU és a Bizottság 589/2008/EK rendelete szerinti friss mélyalmos tyúktojás feltöréséből származó, kizárólag a tojásfehérjét tartalmazó pasztörözött tojásfehérje lé porlasztva szárításával készül. A termék a tojáson kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz. Felhasználása visszahígítással, 1 tömegrész tojásfehérje por és 8 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 tojásfehérje lé

Fizikokémiai paraméterek	
Szín	Fehéres, idegen anyagot, szennyezést, égett szemcséket nem tartalmaz.
Íz és illat	Kellemes, tojásfehérje porra jellemző, idegen íztől és illattól mentes.
Állomány	Egyenletes, az esetleges szemcsék ujjal könnyen szétnyomhatók.
1 kg tartalmaz	cc. 240 - 260 db tojás
Oldhatóság	Min.: 80,0 %
Nedvesség tartalom	Max.: 8,0 %
Energiatartalom*	1510 kJ (360 kcal) / 100 g
Zsirtartalom *	Max.: 0,2 g / 100 g
ebből telített zsírsavak*	0,0 g / 100 g
Szénhidrát tartalom *	Max.: 7,8 g / 100 g
Cukrok *	4,0 g / 100 g
Élelmi rost *	0,0 g / 100 g
Fehérjetartalom (Nx6,25)	Min.: 80,0 g / 100 g
Transz zsírsavak (TFA) *	< 0,1 g / 100 g zsír
Só (Nax2,5) *	3,8 g / 100 g
Kémhatás (pH)	7,0 - 9,5

\* [www.foodcomp.dk](http://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 <sup>2</sup> CFU/g	MSZ ISO 21528-2:2017	tételminősítés



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 papírszák vagy kartondoboz. Az elsődleges csomagolóanyag (PE zsák) rendelkezik a megfelelőségére vonatkozó gyártói nyilatkozattal, azaz a megfelel a 10/2011/EK, 1935/2004/EK rendeletek előírásainak.
Felhasználási javaslat	Konyhák, cukrászatok, édesipari, sütőipari termékek előállítói részére, töltelékek, pudingok, habtermékek előállítására.
Allergén	Tojás A termék tojásból származik, 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

