

Termékspecifikáció
TELJES TOJÁSPOR, TOJÁSSÁRGÁJA- és TOJÁSFEHÉRJE POR

A *Teljes tojáspor, a Tojássárgája por és a Tojásfehérje por* az Európai Parlament és a Tanács 1308/2013/EU és a Bizottság 589/2008/EK rendelete szerinti „A” osztályú, friss tyúktojásból készített, homogénezett és pasztörözött, teljes tojáslé, tojássárgája lé illetve tojásfehérje lé porlasztószáritásával készül. A tyúktojáson kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz. A termék nehézfém, dioxin és PCB tartalma megfelel a Bizottság 1881/2006/EK és a 49/2014.(IV.29.) VM rendeletek által meghatározott határértékeknek.

Felhasználásuk visszahígítással, Teljes tojáspor esetében 1 tömegrész Teljes tojáspor és 3 tömegrész ivóvíz, Tojássárgája por esetében 1 tömegrész Tojássárgája por és 1,3 tömegrész ivóvíz, Tojásfehérje por esetében 1 tömegrész Tojásfehérje por és 8 tömegrész ivóvíz egyenletes, csomómentes elkeverésével történik.

Gyártja és forgalmazza: Capriovus Kft., 2317 Szigetcsép, Dunasor 073/72 hrsz.
Tel./fax: +36 24 418 296
Gyártás helye: 2317 Szigetcsép, Dózsa György u. 0116/15 hrsz. (HU 343 EK)
Szarmazási ország: Magyarország
Minőségbiztosítási rendszer: ISO 9001:2015, HACCP

Fizikai és kémiai paraméterek				
Paraméter		Teljes tojáspor	Tojássárgája por	Tojásfehérje por
Szín		Világos sárga, idegen anyagot, szennyezést, égett szemcséket nem tartalmaz.	Sárga,	Fehér,
Íz és illat		Teljes tojásporra jellemző, kellemes, idegen íztől és illattól mentes.	Tojássárgája porra	Tojásfehérje porra
Állomány		Egyenletes, az esetleges szemcsék újjal könnyen szétnyomhatók.		
1 kg tartalmaz		88-90 db tojást	120-140 db tojás sárgáját	240-260 db tojás fehérjét
Nedvesség tartalom		max.: 5 %	max.: 5 %	max.: 8 %
Átlagos tápérték 100 g termékben	Energia	2 510 kJ/600 kcal	3 200 kJ/770 kcal	2 050 kJ/480 kcal
	Zsír	38,0 g	55,0 g	0 g
	-amelyből telített zsírsavak	11,6 g	18,0 g	0 g
	Szénhidrát tartalom	3,0 g	4,6 g	6,0 g
	-amelyből cukrok	1,6 g	1,4 g	4,0 g
	Rost	0 g	0 g	0 g
	Fehérje	45,0 g	30,0 g	83,0 g
Egyéb adatok	Só	1,27 g (irodalmi adat)	0,27 g (irodalmi adat)	3,8 g (irodalmi adat)
	Transz zsírsavak (TFA)	< 0,1 g/100 g zsír	< 0,1 g/100 g zsír	< 0,1 g/100 g zsír
	Kémhatás (pH)	7,0 -9,0	5,0 -7,0	7,5 -9,0
	Oldhatóság	min.: 85 %	min.: 70 %	min.: 90 %

Mikrobiológiai paraméterek		
Paraméter	Érték	Vizsgálati módszer
Szalmonella	0/25 g	MSZ EN ISO 6579:2006
Mikróbaszám	max.: 10 ⁵ /1g	MSZ EN ISO 4833-1:2014
Enterobacteriaceae	max.: 10 ² /1g	MSZ EN ISO 21528-2:2007

Egyéb jellemzők			
Jellemző	Teljes tojáspor	Tojássárgája por	Tojásfehérje por
Csomagolás	Polietilén fóliával bélelt többrétegű papírzsák, varrással lezárva.		Dézsmaazás műanyag vödör, illetve polietilén fóliával bélelt többrétegű papírzsák, varrással lezárva.
Kiszereelés	5, 20, kg	10 kg	0,15, 0,5, 1, 3, 10 kg
Minőség megőrzési idő	24 hónap		
Tárolás	Hűvös, száraz, direkt napsugárzástól védett helyen.		
Tétel jelölés	TTP00-000	TSP00-000	TFP00-000