

Termékspecifikáció
FŐZÖTT TELJES TOJÁS- TOJÁSSÁRGÁJA- és TOJÁSFEHÉRJE RÚD

A *Főzött teljes tojásrúd, a Tojássárgája rúd és a Tojásfehérje rúd* 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 felhasználásával, a teljes tojásrúd esetében só és citromsav ízesítéssel 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.

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 913 EK)
 Származási ország: Magyarország
 Minőségbiztosítási rendszer: ISO 9001:2015, HACCP

Fizikai és kémiai paraméterek				
Paraméter		Teljes tojásrúd	Tojássárgája rúd	Tojásfehérje rúd
Összetevő(k)		Étkezési tojás, étkezési só 0,6 %, antioxidáns E330.	Tojássárgája lé.	Tojásfehérje lé.
Szín		Világos sárgától a sárgáig.		Fehér.
Íz és illat		Enyhén sós, a főzött teljes tojásra jellemző, kellemes, idegen íztől és illattól mentes.	Főzött tojássárgájára	Főzött tojásfehérjére
Állomány		Homogén, egyenletesen átfőtt, héj, vagy egyéb eredetű szennyeződésektől mentes, apróbb légbuborékokat tartalmazhat.		
1 kg tartalmaz		~22 db tojást	~63 db tojás sárgáját	~33 db tojás fehérjét
Szárazanyag tartalom		min.: 23,5 %	min.: 40 %	min.: 10,5 %
Átlagos tápérték 100 g termékben	Energia tartalom	686 kJ (163 kcal)	1 469 kJ (350 kcal)	238 kJ (56 kcal)
	Zsír tartalom	9,8 g	26,0 g	0 g
	-ebből telített zsírsavak	3,0 g	7,8 g	0 g
	Szénhidrát tartalom	0,7 g	2,0 g	0,6 g
	-ebből cukrok	0,4 g	0,6 g	0,6 g
	Élelmi rost	0 g	0 g	0 g
	Fehérjetartalom (Nx6,25)	11,0 g	13,0 g	12,5 g
Só (Nax2,5)	1,0 g	0,12 g (irodalmi adat)	0,42 g (irodalmi adat)	
Egyéb adatok	Transz zsírsavak (TFA)	< 0,1 g/100 g zsír	< 0,1 g/100 g zsír	< 0,1 g/100 g zsír
	Kémhatás (pH)	6,0 - 7,0	6,0 - 7,0	8,0 - 9,0
	Hozzáadott só	0,6 %	0	0

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 tojásrúd	Tojássárgája rúd	Tojásfehérje rúd
Csomagolás	Klippszeléssel lezárt, a kötelező jelölésekkel feliratozott műbélben.		
Kiszereelés	500 g		500 g, 1,0 kg
Minőség megőrzési idő	35 nap	35 nap	45 nap
Tárolás	0 - +4°C közötti hőmérsékleten, tiszta, idegen szagtól mentes helyen.		
Tétel jelölés	A lejárat dátum.		