



Kft. SZIGETCSÉP

2317 Szigetcsép, Dunasor 073/72 hrsz. Tel.: +36 24 513 660, 513 661
www.capriovus.hu E-mail: capriovus@capriovus.hu

Termékspecifikáció

FŐZÖTT, TISZTÍTOTT KEMÉNYTOJÁS SÓS LÉBEN

A **Főzött, tisztított keménytojás sós lében** „A” osztályú friss tyúktojásból főzött, tisztított tojás, valamint víz, étkezési só és citromsav keverékét tartalmazó felöntőlé felhasználásával készül. A késztermék megfelel az 1308/2013/EU, az EU 2023/2465, a 853/2004/EK, a 2073/2005/EK, és az EU 2023/915 rendeletek előírásainak. A tyúktojáson kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz.

Gyártja és forgalmazza: Capriovus Kft., 2317 Szigetcsép, Dunasor 073/72 hrsz.
Telefon: +36 24 418 296
Gyártás helye: 2317 Szigetcsép, Dózsa György u. 0116/15 hrsz.(HU 913 EK)
Szarmazási ország: Magyarország
Minőségbiztosítási rendszer: ISO 9001:2015, HACCP

Fizikai és kémiai paraméterek		
Paraméter		Érték
Összetevők		Főtt tojás, ivóvíz, étkezési só, étkezési sav: citromsav.
Szín		A fehérje egyenletesen fehér, a sárgája egyenletesen sárga.
Íz és illat		Kellemes, a főzött tojásra és a felöntőlére jellemző, idegen íztől és illattól mentes.
Állomány		Sértetlen, homogén, egyenletesen átfőtt, héj, vagy egyéb eredetű szennyeződésektől mentes.
Átlagos tápérték 100 g termékben	Energia	686 kJ/163 kcal
	Zsír	9,8 g
	-amelyből telített zsírsavak	3,0 g
	Szénhidrát	0,7 g
	-amelyből cukrok	0,4 g
	Rost	0 g
	Fehérje	11,0 g
Egyéb adatok	Só	0,35 g
	Transz zsírsavak (TFA)	< 0,1 g/100 g zsír
	Felöntőlé kémhatás (pH)	5,5-6,5
	Felöntőlé sótartalom	1,6 %

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

Egyéb jellemzők	
Jellemző	Érték
Fogyaszthatósági idő	35 nap
Tétel jelölés	A lejárat dátum, nn.hh.éééé. formátumban a vödrön elhelyezett címkén.
Csomagolás	Kiszereleéstől függően, 5 l-es, 2,5 l-es, vagy 1 l-es műanyag vödörben.
Tárolás	0...+5 °C hőmérsékleten, tiszta idegen szagtól mentes helyen.
Kiszereelés	60 db, 30 db, illetve 10 db főtt tojás felöntőlében.
Töltőtömeg	≥ 2400 g/60 db, ≥ 1200 g/30 db, ≥ 400 g/10 db

