



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 TELJES TOJÁS- TOJÁSSÁRGÁJA- és TOJÁSFEHÉRJE RÚD

A *Főzött teljes tojásrúd, a Tojássárgája rúd és a Tojásfehérje rúd* „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 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)
 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 szennyeződéskéntől mentes, apróbb légbuborékokat tartalmazhat.		
Átlagos tápérték 100 g termékben	Energia	686 kJ/163 kcal	1 469 kJ/350 kcal	238 kJ/56 kcal
	Zsír	9,8 g	26,0 g	0 g
	-amelyből telített zsírsavak	3,0 g	7,8 g	0 g
	Szénhidrát	0,7 g	2,0 g	0,6 g
	-amelyből cukrok	0,4 g	0,6 g	0,6 g
	Rost	0 g	0 g	0 g
	Fehérje	11,0 g	13,0 g	12,5 g
Egyéb adatok	Só	1,0 g	0,12 g	0,42 g
	Transz zsírsavak (TFA)	< 0,1 g/100 g zsír	< 0,1 g/100 g zsír	0 g
	Kémhatás (pH)	6,0 - 7,0	6,0 - 7,0	8,0 - 9,0
	Hozzáadott só	0,6 %	0	0
	Szárazanyag tartalom	≥ 23,5 %	≥ 40 %	≥ 10,5 %
	1 kg tartalmaz	~22 db tojást	~63 db tojás sárgáját	~33 db tojás fehérjét

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

Egyéb jellemzők			
Jellemző	Teljes tojásrúd	Tojássárgája rúd	Tojásfehérje rúd
Fogyaszthatósági idő	35 nap	35 nap	45 nap
Tétel jelölés	A lejárati dátum, nn.hh.éééé. formátumban, a termék csomagolásán.		
Csomagolás	Klipszeléssel lezárt, a kötelező jelölésekkel feliratozott műbélben.		
Tárolás	0...+4 °C közötti hőmérsékleten, tiszta, idegen szagtól mentes helyen.		
Kiszerezés	500 g		500 g, 1,0 kg

