

Termékspecifikáció

TELJES TOJÁSPOR, TOJÁSSÁRGÁJA- és TOJÁSFEHÉRJE POR

A *Teljes tojáspor*, a *Tojássárgája por* és a *Tojásfehérje por* a Tanács 1234/2007/EK 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 termék a tojáson kívül egyéb allergén, összetevőt nem tartalmaz, beszállítóink nyilatkozatai alapján a tojótyúk állományok takarmányai genetikailag módosított (GMO) komponensektől mentes.

Felhasználásuk visszahígtással, 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.

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	Tojássárgája porra	Tojásfehérje porra
	jellemző, kellemes, idegen íztől és illattól mentes.		
Állomány	Egyenletes, az esetleges szemcsék ujjal könnyen szétnyomhatók.		
1 kg tartalmaz	88-90 db tojást	120-140 db tojás sárgáját	240-260 db tojás fehérjét
Oldhatóság	min.: 85 %	min.: 70 %	min.: 90 %
Nedvesség. tartalom	max.: 5 %	max.: 5 %	max.: 8 %
Energia tartalom	2 600 kJ (620 kcal) /100 g	3 200 kJ (770 kcal) /100 g	2 050 kJ (480 kcal) /100 g
Zsirtartalom	33 ± 5 %	50 ± 5 %	0 %
Fehérjetartalom (Nx6,5)	min.: 45,0 %	min.: 28,0 %	min.: 80,0 %
Kémhatás (pH)	7,0-9,0	5,0-7,0	7,5-9,0

Mikrobiológiai paraméterek mindhárom termék esetében		
Paraméter	Érték	Vizsgálati módszer
Szalmonella	0/25 g	EN ISO 6579:2002
Mikróbaszám	max.: 10 ⁴ /1g	MSZ EN ISO 4833:2003
Enterobacteriaceae	max.: 10 ² /1g	MSZ ISO 7402:1999
Staphylococcus aureus	0/1 g	MSZ EN ISO 6888-3:2003

Egyéb jellemzők			
Jellemző	Teljes tojáspor	Tojássárgája por	Tojásfehérje por
Kiszerelési egység	5,0; 15,0; 20,0 kg	10,0 kg	3,0; 10,0 kg
Minőség megőrzési idő	18 hónap		
Csomagolás	Polietilén fóliával bélelt többrétegű papírzsák, varrással lezárva.		
Tárolás	Hűvös, száraz, direkt napsugárzástól védett helyen.		