

## Termékspecifikáció

### BODY TOJÁS

A *Body tojás* a Tanács 1234/2007/EK és a Bizottság 589/2008/EK rendelete szerinti „A” osztályú, friss tyúktojásból a tojásfehérje elválasztásával, homogénezéssel és pasztörözéssel készülő tojáslé műbélben történő megfőzésével készül.

Esszenciális aminosavakban gazdag, teljes biológiai értékű termék. Magas anabolitikus hatású fehérjeforrás, a hőkezelés az avidin biotinmegkötő hatását semlegesíti. Edzői vélemények alapján testépítők, sportolók számára az edzést követően az izmok regenerációjában fontos szereppel bír.

Fizikai és kémiai paraméterek	
Paraméter	Érték
Szín	Fehér
Íz és illat	Kellemes, főzött tojásfehérjére jellemző, idegen íztől és illattól mentes.
Állomány	Homogén, egyenletesen átfőtt, héj, vagy egyéb eredetű szennyeződésektől mentes.
1 kg tartalmaz	~33 db tojás fehérjéjét
Szárazanyag. tartalom	min.: 10,5 %
Energia tartalom	238 kJ (56 kcal) /100 g
Zsírtartalom	min.: 0 %
Szárazanyagra vetített fehérjetartalom	min.: 89,0 %
Biológiai érték	min.: 94,0 %
Kémhatás (pH)	8,0-9,0

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

Kiszerezési egység	150, 250 g
Fogyaszthatósági idő	45 nap
Csomagolás	Klipszeléssel lezárt többrétegű műbél.
Tárolás	0 - +4 °C hőmérsékleten, tiszta idegen szagtól mentes helyen.