

## Termékspecifikáció

## FŐZÖTT TELJES-TOJÁS-, TOJÁSFEHÉRJE- ÉS TOJÁSSÁRGÁJA RÚD

A *Főzött teljes tojás-, tojásfehérje- és tojássárgája rúd* a Tanács 1234/2007/EK és a Bizottság 589/2008/EK rendelete szerinti „A” osztályú, friss tyúktojásból -a teljes tojásrúd esetében a tojásfehérjét és tojássárgáját természetes arányaiban tartalmazó, tojásfehérje- és tojássárgája rúd esetében a tojásfehérje és a tojássárgája elválasztásával-, homogénezéssel és pasztörözéssel készülő tojáslé műbélben történő megfőzésével készül.

A termék a tojáson kívül egyéb allergén, összetevőt nem tartalmaz, beszállítóink nyilatkozatai alapján a tojótyúk állományok takarmányai genetikailag módosított (GMO) komponensektől mentes.

<b>Fizikai és kémiai paraméterek</b>			
<b>Paraméter</b>	<b>Teljes-tojás rúd</b>	<b>Tojásfehérje rúd</b>	<b>Tojássárgája rúd</b>
Szín	Világossárga	Fehér	Sötét tónusú sárga
Íz és illat	Kellemes, főzött teljes tojásra	Kellemes, főzött tojásfehérjére	Kellemes, főzött tojássárgájára
Állomány	Homogén, egyenletesen átfőtt, héj, vagy egyéb eredetű szennyeződésektől mentes.		
1 kg tartalmaz	~22 db tojást	~33 db tojásfehérjét	~63 db tojássárgáját
Száranyag. tartalom	min.: 23,5 %	min.: 10,5 %	min.: 43,0 %
Energia tartalom	686 kJ (163 kcal) /100 g	238 kJ (56 kcal) /100 g	1 469 kJ (350 kcal) /100 g
Zsirtartalom	min.: 9,8 %	min.: 0 %	min.: 26,0 %
Fehérjetartalom (Nx6,5)	min.: 11,0 %	min.: 10,0 %	min.: 13,0 %
Kémhatás (pH)	6,0-7,0	8,0-9,0	6,0-6,5
<b>Mikrobiológiai paraméterek</b>			
<b>Paraméter</b>	<b>Érték</b>	<b>Vizsgálati módszer</b>	
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	0,25; 0,5; 1,0; 1,5 kg	0,5; 1,0; 1,5 kg	0,25; 0,5; 1,0; 1,5 kg
Fogyaszthatósági idő	30 nap	45 nap	30 nap
Csomagolás	Klipszeléssel lezárt többrétegű műbél.		
Tárolás	0 - +4 °C hőmérsékleten, tiszta idegen szagtól mentes helyen.		