

Termékspecifikáció

FŐZÖTT, TISZTÍTOTT KEMÉNYTOJÁS SÓS LÉBEN

A *Főzött kemény tojás* a Tanács 1234/2007/EK és a Bizottság 589/2008/EK rendelete szerinti „A” osztályú, friss tyúktojásból főzött tisztított tojás, valamint víz, étkezési só és citromsav keverékét tartalmazó felöntőlé felhasználásával készül. A termék a tyúktojáson kívül egyéb allergén, összetevőt nem tartalmaz. Beszállítóink nyilatkozatai alapján igazoljuk, hogy a tojóttyúk állományok takarmányai nem tartalmaznak génmódosított (GMO) komponenst, valamint az 1333/2008/EK rendeletben megnevezett színezéket.

Fizikai és kémiai paraméterek		
Paraméter	Érték	
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.	
Szárazanyag tartalom	min.: 23,5 % (a teljes tojásra vetítve)	
Energia tartalom	686 kJ (163 kcal) /100 g tojás	
Zsírtartalom	min.: 9,8 % (a teljes tojásra vetítve)	
Fehérjetartalom (Nx6,25)	min.: 11,0 % (a teljes tojásra vetítve)	
Szénhidrát tartalom	min.: 0,5 % (a teljes tojásra vetítve)	
Felöntőlé	pH	5,5-6,5
	Sótartalom	1,6 %

Mikrobiológiai paraméterek mindkét változat 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	Vödörös		Tasakos
Kiszerezési egység	60 db főtt tojás 5 literes műanyag vödörben.	30 db főtt tojás 2,5 literes műanyag vödörben.	4 db főtt tojás lehegesztett, jelölt polietilén fóliában.
Nettó tömeg:	2 400 g/60 db	1 200 g/30 db	190 g/4 db
Fogyaszthatósági idő	35 nap		60 nap
Tárolás	0 - +4 °C hőmérsékleten, tiszta idegen szagtól mentes helyen		