



## SPEZIFIKATION

<b>Produkt</b>	<b>Eiweißpulver aus Eieren aus Bodenhaltung, typ High Whip</b>
<b>Produktcode</b>	41202
<b>Gesetzliche Anforderungen</b>	Entspricht den Niederländische und Europäischen Lebensmittelgesetze, insbesondere der EU-Richtlinien 178/2002, 852/2004 und 853/2004.
<b>Zusammensetzung</b>	Hühnertrockeneiweiß (100 %)
<b>Beschreibung</b>	Eiweiß, gewonnen durch individuell aufgeschlagen und getrennte frische Hühnereier aus Bodenhaltung, fermentiert, konzentriert, sprühgetrocknet und pasteurisiert in getrocknete Form.
<b>Aussehen</b>	Pulver, weiß
<b>Geruch und Geschmack</b>	Arteigen

<b>Chemische und Physikalische Anforderungen</b>	
pH	6,0 – 7,5
Trockenmasse	> 92,0 %
Aufschlag	≥ 1600 %
Schaumstabilität	≥ 75 %

<b>Mikrobiologische Anforderungen</b>	
Gesamtkeimzahl	< 5.000 / g
Enterobacteriaceae	< 10/g
Salmonella	Negativ in 25 g
Staphylococcus aureus	Negativ in 1 g

<b>Lagerung</b>	<b>Haltbarkeit</b>
Direktes Sonnenlicht, hohe Temperatur und Feuchtigkeit sind zu vermeiden.	24 Monate nach Produktionsdatum

<b>Verpackung</b>
Kartons von 25 Kg netto mit polyäthylen Innenbeutel.

<b>Anwendung</b>
1 Teil Eiweißpulver High Whip mit 7 Teile Wasser mischen. Empfohlen wird, die Lösung innerhalb 4 Stunden anzuwenden. Eiweißpulver High Whip hat gute Aufschlag- und Schaumstabilitätseigenschaften, und ist damit geeignet für die Herstellung von Süßwaren und Bäckereiprodukten

Version: 01 Datum: 19-07-2010	Ausgestellt am: 27-8-2015
----------------------------------	---------------------------