



Fertigwaren Spezifikation

Bodenhaltung

Produkt	gekochte gefärbte Hühnereier	
Produktbeschreibung	<p>Hart gekochte gefärbte Hühnereier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marmorierte Eier - Freilandhaltung - Gewichtsklasse M - 6er KVP - Im Karton á 180 Stück 	
gesetzliche Grundlagen	<p>Unsere gefärbten Eier werden ausschließlich aus frischen Hühnereiern hergestellt und unterliegen damit der VERORDNUNG (EG) Nr. 589/2008</p> <p>Als weitere gesetzliche Grundlagen sind die neuen europarechtlichen Hygiene-Verordnungen sowie die europäische Lebensmittel-Basis-Verordnung (EG) 178/2002 zu nennen.</p>	
Rezeptur	<p>Produktion - erst wenn Auftrag vorliegt - entsprechend der Kundenspezifikation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haltungsform Bodenhaltung - Gewichtsklasse - Rohware - Farbausführung - Verpackung - Etikettierung - MHD 	
Zusammensetzung	Dotter, Eiklar und Schale	
Validierung der Endproduktqualität	Aussehen	Schale gefärbt
1. Sensorik	Geruch	arteigen, typisch, ohne Fremdgeruch
	Geschmack	arteigen, typisch, ohne Fremdgeschmack
	Konsistenz	nicht ganz hart gekocht, sichtbare Träne im Dotterkern

erstellt am: 03.Febr. 2025
von: Werner Rensing

geprüft am:
von:

gültig ab: 03. Februar 2025
von: Christina Wüst



Fertigwaren Spezifikation

Bodenhaltung

2. Physikalische Parameter	Schale unverletzt
Mikrobiologische Parameter	<p>Salmonellen im Dotter negativ</p> <p>Aerobe Keimzahl < 100 KBE/g OS</p> <p>Enterobacteriaceae < 100 KBE/g OS</p> <p>Hefen < 100 KBE/g OS</p> <p>Schimmelpilze < 100 KBE/g OS</p> <p>Aerobe Sporenbildner < 10 KBE/g OS</p> <p>Listeria monocytogenes negativ</p>
mikrobiologische Untersuchungen	WESSLING Laboratorien GmbH, Münster
Behandlungsmethode	Kochen und Färben
Farbstoffe	<p>Unsere eingesetzten Farben oder kurz Farbstoffe sind Lebensmittelzusatzstoffe zum Färben von Lebensmittel. Farben zeichnen sich durch eine gute Brillanz und eine leuchtende Farbgebung aus.</p> <p>Bei den verwendeten Farbstoffen handelt es sich um nach §3 Abs. 3 ZZuV für diesen Zweck zugelassene Zusatzstoffe: Erythrosin, Patentblau V, Annatto Norbixin, Überzugsmittel Schellack, Carnaubawachs</p>
Hinweis	<p>In gewissem Umfang kann die Farbe beim Färben von Eiern immer durch die Schale dringen, da die Schale kleine Poren aufweist. Dies zeigt sich meist durch farbige Flecken auf der Oberfläche des gekochten Eies.</p> <p>Da zum Färben von Eiern nur zugelassene Lebensmittelfarben verwendet werden, ist das Eindringen von Farbe in das Ei unbedenklich.</p>
Produktverpackungen	Für alle eingesetzten Lebensmittelverpackungen in direktem Kontakt mit dem Lebensmittel liegen Konformitäts-erklärungen nach (EG) 1935/2004 vor und erfüllen damit folgende Anforderungen:

erstellt am: 03.Febr. 2025
von: Werner Rensing

geprüft am:
von:

gültig ab: 03. Februar 2025
von: Christina Wüst



Fertigwaren Spezifikation

Bodenhaltung

	<p>„Alle Lebensmittelbedarfsgegenstände haben grundsätzlich den allgemeinen Anforderungen zu entsprechen, dass heißt sie sind nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass bei zweckbestimmter Verwendung keine gesundheitsgefährdende oder sonstige unvermeidbare Veränderung des Lebensmittels eintreten kann“</p>
Verpackungen rechtliche Grundlagen	<p>Lebensmittelbedarfsgegenstände für den Kontakt mit Lebensmitteln EG 1935 / 2004</p> <p>GHP EU 2023 / 2006</p> <p>Materialien aus Kunststoff EU Nr. 10 / 2011</p>
GVO	kennzeichnungsfrei
Allergene	<p>Das Ei ist ein Allergen</p> <p>Wenn die allergene Zutat bereits aus der Bezeichnung des Lebensmittels hervorgeht, so sind keine weiteren Hinweise oder Kennzeichnungen erforderlich.</p> <p>Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)</p>
Kennzeichnungselemente auf der Packung	<p>Verkehrsbezeichnung 90 Stück Name und Anschrift des Herstellers Zutatenverzeichnis Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag und Monat) Identitätskennzeichen (behördliche Zulassung) DE-BY 70776 EG Menge (Stückzahl Nährwertkennzeichnung</p>
Haltbarkeit	<p>Hart gekochte, gefärbte Ostereier aus industrieller Herstellung sind mit einem Schutzlack behandelt, der das Eindringen von Keimen verhindert.</p> <p>Sicherheitshalber sollten auch industriell gefärbte Eier nach dem Kauf im Kühlschrank aufbewahrt werden. (bfr Bundesinstitut für Risikobewertung 03/2008)</p>

erstellt am: 03.Febr. 2025
von: Werner Rensing

geprüft am:
von:

gültig ab: 03. Februar 2025
von: Christina Wüst



Fertigwaren Spezifikation

Bodenhaltung

Verwendungszweck	<p>Das Produkt ist eine Fertigmahlzeit. Nach Entnahme aus der Verpackung ist das Produkt sofort verzehrfertig (ready to eat) – ausgenommen für Personen mit allergischen Reaktionen betreffend der unter Punkt „Allergene“ aufgeführten Substanzen.</p> <p>Eier galten jahrelang als kleine Sünde, die nur in Maßen genossen werden sollte - als Sonntags-Ei eben. Der Cholesteringehalt sei zu hoch, warnten Gesundheitsexperten. Das Herz leidet. Mittlerweile gilt das als überholt.</p> <p>Als die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) im vergangenen Jahr ihre zehn Regeln für gesunde Ernährung überarbeitete, strich sie den Hinweis, dass Eier nur in Maßen konsumiert werden sollten. Neue Studien deuten sogar in eine ganz andere Richtung hin als die früheren Warnungen: Kann ein Speiseplan voller Eier den Körper vor Krankheiten schützen?</p> <p>Das Ergebnis: Die Teilnehmer mit dem höchsten Eierkonsum (rund fünf Eier pro Woche) hatten ein elf Prozent geringeres Risiko für Herz-Kreislauf-Krankheiten als die Personen mit dem geringsten Eierkonsum (bis zu zwei pro Woche).</p> <p>Besonders ausgeprägt war der Zusammenhang im Hinblick auf Schlaganfälle, die durch eine Blutung im Gehirn entstehen, berichten die Forscher in der Fachzeitschrift "Heart". Mit jedem Ei, das die Teilnehmer pro Woche mehr aßen, sank das Risiko für einen solchen hämorrhagischen Infarkt um acht Prozent.</p> <p>Aus Spiegel Online vom 23. Mai 2018</p>
sensible Verbrauchergruppen	<p>Werden Eier beim Kochen ausreichend erhitzt, werden eventuell vorhandene Keime abgetötet. Deshalb sollten empfindliche Personen (Kleinkinder, Kranke und Senioren) nur durcherhitzte Eier verzehren. Dies ist der Fall, wenn Eiweiß und Eigelb vollständig gestockt sind.</p> <p>(bfr Bundesinstitut für Risikobewertung 03/2008)</p>
Rückverfolgbarkeit	Rückverfolgung über Chargennummer

erstellt am: 03.Febr. 2025
von: Werner Rensing

geprüft am:
von:

gültig ab: 03. Februar 2025
von: Christina Wüst



Fertigwaren Spezifikation

Bodenhaltung

Lagerung und Transportbedingungen	Gekochte und gefärbte Eier sind möglichst kühl aufzubewahren. Große Temperaturschwankungen und direkte Sonneneinstrahlung sind zu vermeiden.																
Nährwertangaben	<table border="0"> <tr> <td>Nährwerte</td> <td style="text-align: right;">100 g</td> </tr> <tr> <td>Brennwert</td> <td style="text-align: right;">638 kJ / 153 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td style="text-align: right;">11 g</td> </tr> <tr> <td>-davon gesättigte Fettsäuren</td> <td style="text-align: right;">3,3 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td style="text-align: right;">0,6 g</td> </tr> <tr> <td>-davon Zucker</td> <td style="text-align: right;"><0,5 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td style="text-align: right;">13 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td style="text-align: right;">0,32 g</td> </tr> </table>	Nährwerte	100 g	Brennwert	638 kJ / 153 kcal	Fett	11 g	-davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g	Kohlenhydrate	0,6 g	-davon Zucker	<0,5 g	Eiweiß	13 g	Salz	0,32 g
	Nährwerte	100 g															
Brennwert	638 kJ / 153 kcal																
Fett	11 g																
-davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g																
Kohlenhydrate	0,6 g																
-davon Zucker	<0,5 g																
Eiweiß	13 g																
Salz	0,32 g																
<p>Hinweis: Bei diesen Angaben handelt es sich um Richt bzw. Empfehlungswerte. Da das Ei ein Naturprodukt ist, können die tatsächlichen Nährstoffgehalte von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von Jahreszeit, Fütterung und Alter der Hennen abweichen.</p>																	
Notfall Telefon 24 Stunden erreichbar	0160 822 3341																
Aktualität	Die FertigwarenSpezifikation unterliegt einem regelmäßigem Überprüfungsverfahren, um die Aktualität zu gewährleisten																
Zertifikate	IFS, KAT, KAT Bunte, VLOG																

erstellt am: 03.Febr. 2025
von: Werner Rensing

geprüft am:
von:

gültig ab: 03. Februar 2025
von: Christina Wüst