

# Productspecificatie Gekookte en Gepelde eieren

## EC-E.2.1-60

### Productomschrijving

Samenstelling: Gekookte en gepelde eieren  
Houderijvorm: Scharrel  
Gewichtsklasse: Klasse S  
Land van herkomst: EU

### Toepassingen

Onze eieren zijn geschikt als ingrediënt voor een salade, als garnering voor salades en broodjes of andere meer specifieke toepassingen.

### Ingrediënten

Klasse S eieren, water, zout, voedingszuur citroenzuur(E330), stabilisator natriumtripolyfosfaat (E451), conserveermiddel natriumbenzoaat (E211)

### Producteigenschappen

Organoleptisch: Smaak: Typisch ei  
Geur: Typisch ei

Chemisch: pH opgiel: 3,5 - 6,5 pH-waarde vanaf productie tot aan de uiterste houdbaarheidsdatum

| Microbiologisch:     | Af productie       | Op tht             |
|----------------------|--------------------|--------------------|
| Kiemgetal:           | < 10.000 kve/g     | <100.000 kve/g     |
| Enterobacteriën:     | < 10 kve/g         | <1000 kve/g        |
| Gisten en schimmels: | < 100 kve/g        | <1000 kve/g        |
| Salmonella:          | Afwezig in 25 gram | Afwezig in 25 gram |
| Listeria:            | Afwezig in 25 gram | Afwezig in 25 gram |

### Verpakking

Emmer afvulling op stuksbasis 60 stuks

Codering ledere verpakking is voorzien van een productiecode welke als volgt is opgebouwd:  
jj-ww-dddd tijd bv. 14010301 12:00

Palettisering 18 emmers per laag, 108 emmers per pallet

Afmeting pallet 80\*120 cm

Afbeeldingen:



### Houdbaarheid

40 dagen na productiedatum houdbaar, mits gekoeld bewaard in een ongeopende verpakking bij een constante temperatuur van 1 - 4 °C.  
Wij adviseren de eieren onder hygiënische omstandigheden uit de verpakking te halen en te verwerken.  
Wij kunnen geen garantie geven op de houdbaarheid van de eieren in een geopende verpakking.

# Productspecificatie Gekookte en Gepelde eieren

## EC-E.2.1-60

### Voedingswaarde per 100g ei

|                         |     |      |
|-------------------------|-----|------|
| Energie                 | 570 | kJ   |
|                         | 140 | kcal |
| Eiwit                   | 13  | g    |
| Koolhydraten            | 0,3 | g    |
| waarvan suikers         | 0,3 | g    |
| Vet                     | 9,0 | g    |
| verzadigd               | 3,0 | g    |
| enkelvoudig onverzadigd | 4,0 | g    |
| meervoudig onverzadigd  | 1,5 | g    |
| Voedingsvezel           | -   | g    |
| zout *                  | 0,7 | g    |

Bron: Egg Science

\* bepaald in het ei op tht op basis van analyse. Daar ei een natuurproduct is kan het zoutgehalt per ei variëren.

### Allergenenlijst

| LeDa code | GS1 code | Allergeen   | Recept zonder (Z) | Recept met (M) | Kan bevatten (en recept zonder) (K) | Onbekend (O) |
|-----------|----------|---|-------------------|----------------|-------------------------------------|--------------|
|           |          | <b>Wettelijke</b>   |                   |                |                                     |              |
| 1.1       | UW       | Tarwe   | x                 |                |                                     |              |
| 1.2       | NR       | Rogge   | x                 |                |                                     |              |
| 1.3       | GB       | Gerst   | x                 |                |                                     |              |
| 1.4       | GO       | Haver   | x                 |                |                                     |              |
| 1.5       | GS       | Spelt   | x                 |                |                                     |              |
| 1.6       | GK       | Kamut   |                   |                |                                     |              |
| 1         | AW       | (*) <i>Gluten</i>   |                   |                |                                     |              |
| 2.0       | AC       | Schaaldieren  | x                 |                |                                     |              |
| 3.0       | AE       | Ei  |                   | x              |                                     |              |
| 4.0       | AF       | Vis   | x                 |                |                                     |              |
| 5.0       | AP       | Aardnoten (pinda's)   | x                 |                |                                     |              |
| 6.0       | AY       | Soja  | x                 |                |                                     |              |
| 7.0       | AM       | Koemelk   | x                 |                |                                     |              |
| 8.1       | SA       | Amandelen   | x                 |                |                                     |              |
| 8.2       | SH       | Hazelnoten  | x                 |                |                                     |              |
| 8.3       | SW       | Walnoten  | x                 |                |                                     |              |
| 8.4       | SC       | Cashewnoten   | x                 |                |                                     |              |
| 8.5       | SP       | Pecannoten  | x                 |                |                                     |              |
| 8.6       | SR       | Paranoten   | x                 |                |                                     |              |
| 8.7       | ST       | Pistachenoten   | x                 |                |                                     |              |
| 8.8       | SM       | Macademianoten  | x                 |                |                                     |              |
| 8         | AN       | (*) <i>Noten</i>  |                   |                |                                     |              |
| 9.0       | BC       | Selderij  | x                 |                |                                     |              |
| 10.0      | BM       | Mosterd   | x                 |                |                                     |              |
| 11.0      | AS       | Sesam   | x                 |                |                                     |              |
| 12.0      | AU       | Zwavel dioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 ml/l, uitgedrukt als SO2 | x                 |                |                                     |              |
| 13.0      | NL       | Lupine  | x                 |                |                                     |              |
| 14.0      | UM       | Weekdieren  | x                 |                |                                     |              |
|           |          | <b>Aanvullende</b>  |                   |                |                                     |              |
| 20.0      | ML       | Lactose   | x                 |                |                                     |              |
| 21.0      | NC       | Cacao   | x                 |                |                                     |              |
| 22.0      | MG       | Glutamaat (E620-  | x                 |                |                                     |              |
| 23.0      | MK       | Kippenvlees   | x                 |                |                                     |              |
| 24.0      | NK       | Koriander   | x                 |                |                                     |              |
| 25.0      | NM       | Maïs  | x                 |                |                                     |              |
| 26.0      | NP       | Peulvruchten  | x                 |                |                                     |              |
| 27.0      | MC       | Rundvlees   | x                 |                |                                     |              |
| 28.0      | MP       | Varkensvlees  | x                 |                |                                     |              |
| 29.0      | NV       | Wortel  | x                 |                |                                     |              |

# Productspecificatie Gekookte en Gepelde eieren

## EC-E.2.1-60

### Geschikt voor

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| vegetariërs           | ja  |
| ovo-lacto vegetariërs | ja  |
| veganisten            | nee |
| coeliakie             | ja  |
| lactose intolerantie  | ja  |
| noten allergie        | ja  |
| diabetes              | ja  |
| halal                 | nee |
| kosher                | nee |

### GMO

Eieren zijn vrij van GMO. Kippenvoer kan GMO bevatten.

### Wet- en regelgeving

Pap Eieren & Eiprodukten B.V. is een HACCP goedgekeurd bedrijf, valt onder de controle van de NCAE en is geregistreerd onder nr. NL-6484EK-EG.  
Pap Eieren & Eiprodukten B.V. is FSSC 22000 gecertificeerd.

Pap Eieren & Eiprodukten B.V. produceert haar producten volgens de EG richtlijnen nr. 852/2004; artikel 18 en 19, nr. 853/2004 (Bijlage II en III sectie X: Eieren en Eiprodukten) en de General Food Law 178/2002.

De verpakkingen die gebruikt worden bij Pap Eieren en Eiprodukten B.V. zijn "Food-Migration" goedgekeurd en voldoen aan de eisen die in de Europese kaderverordening nr. 1935/2004, 2002/72 en 10/2011 zijn opgesteld voor het verpakken van levensmiddelen.

Microbiologisch onderzoek wordt uitgevoerd volgens de EG richtlijn Microbiologische criteria nr 2073/2005 en 1441/2007 en de ISO-normen: ISO:4833; ISO:7402; ISO:7954; ISO:6579 en ISO:11290-1

*Voor zover bekend is bovengenoemde informatie volledig en accuraat. In het geval van wijzigingen in deze specificatie wordt deze niet automatisch vervangen.*

*For information purposes only  
In case of changes,  
this document will not be replaced.*