

# Productspecificatie Gekookte en Gepelde eieren CPA-E.3.1-60

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

## Productomschrijving

Samenstelling: Gekookte en gepelde eieren  
Houderijvorm: Verrijkte Kooi  
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), conserveermiddel azijnzuur (E260), voedingszuur trinatriumcitraat (E331)

## Producteigenschappen

Organoleptisch:	Smaak:	Typisch ei	
	Geur:	Typisch ei	
Chemisch:	pH opgiel:	2,5 - 5,9	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
	Salmonella:	Niet detecteerbaar in 25g	Niet detecteerbaar in 25g
	Listeria:	Niet detecteerbaar in 25g	Niet detecteerbaar in 25g

## 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. 21010301 12:00

Palettisering 18 emmers per laag, 108 emmers per pallet

Afmeting pallet 80\*120 cm

Afbeeldingen:



## Houdbaarheid

35 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

## CPA-E.3.1-60

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

### 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 *	0,5-0,8	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

Allergeen	Recept met (M)	Recept zonder	Kruisbesmetting mogelijk?	
			ja	nee
<b>Wettelijke allergenen</b>				
Tarwe		x		x
Rogge		x		x
Gerst		x		x
Haver		x		x
Spelt		x		x
Khorasantarwe/Kamut		x		x
Schaaldieren		x		x
Ei	x			enige product is ei
Vis		x		x
Aardnoten (pinda's)		x		x
Soja		x		x
Melk		x		x
Amandelen		x		x
Hazelnoten		x		x
Walnoten		x		x
Cashewnoten		x		x
Pecannoten		x		x
Paranoten		x		x
Pistachenoten		x		x
Macademianoten		x		x
Selderij		x		x
Mosterd		x		x
Sesam		x		x
Zwaveloxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 ml/l, uitgedrukt als SO2		x		x
Lupine		x		x
Weekdieren		x		x

# Productspecificatie Gekookte en Gepelde eieren CPA-E.3.1-60

## Geschikt voor

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

*For information purposes only  
In case of change,  
this document will not be updated.*

## GMO

Eieren zijn vrij van GMO. Kippenvoer kan GMO bevatten.

## Wet- en regelgeving

Pap Eggs B.V. is een HACCP goedgekeurd bedrijf, valt onder de controle van het COKZ en is geregistreerd onder nr. NL-6484EK-EG.

Pap Eggs B.V. is FSSC 22000, KAT en 2\* BLK gecertificeerd.

Pap Eggs 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 Eiproducten) en de General Food Law 178/2002.

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

De voedselinformatie aan consumenten vindt plaats op basis van EG richtlijn 1169/2011.

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.*