

Artikel	TK EIEROMELETTE M. SALZ 50x90G OVOFIT
Marke (Eigenmarke)	Ovofit
Artikelnummer	65002378
Artikelbeschreibung	Eieromelette natur, gesalzen, tiefgefroren
Abpackung / Nettogewicht	50 x 90
Gebinde / Einheit (kg//St.)	g
Direktverpackung	HDPE Seitenfaltenbeutel
Verpackungsmaterial	HDPE
Kennzeichnung Direktverpackung	Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name und Anschrift des Herstellers
Hersteller	ovofit Eiprodukte GmbH
Zertifizierungsstatus Hersteller	keine Angabe, beim zuständigen Lieferpartner zu erfragen
Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)	Karton
Aufbewahrungshinweis/ Lager- und Transportbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei -18 °C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zutatenliste	HÜHNEREIER (63%), laktosefreie MILCH (3,5% Fett), Trinkwasser, EIWEISS, Speisesalz, Maltodextrin, Stabilisator: E1422 Acetyliertes Distärkeadipat; Säuerungsmittel: Citronensäurelösung (25%ig), Rapsöl, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel: Xanthan
<u>Nährwertangaben in g je 100g / ml</u>	Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend Quelle / Bestimmung: Produzent
Energie (kJ / kcal)	489 / 117
Fett	
gesamt	8,00
gesättigte Fettsäuren	2,30
Kohlenhydrate	
gesamt	1,90
davon Zucker	0,90
Eiweiß	9,50
Salz	1,00

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden	nicht vorhanden	Angabe Inhaltsstoff
-----------	-----------------	---------------------

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	x	Hühnereier, Eiweiß
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Dinkel		x
Gerste		x
Hafer		x
Kamut		x
Roggen		x
Weizen		x
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	x	Milch
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Cashewnüsse		x
Haselnüsse		x
Macadamia- oder Queenslandnüsse		x
Mandeln		x
Paranüsse		x
Pecannüsse		x
Pistazien		x
Walnüsse		x
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO₂		x
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		x
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		x
<u>Zusatzstoffe</u>		
	ja	nein
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe	x	

bei loser Abgabe an Endverbraucher	
chininhaltig	X
coffeinhaltig	X
enthält eine Phenylalaninquelle	X
geschwärzt	X
geschwefelt	X
gewachst	X
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	X
mit Antioxidationsmittel	X
mit Aromastoffen	X
mit Azofarbstoffen	X
mit Emulgatoren	X
mit Farbstoff	X
mit Geschmacksverstärker	X
mit Konservierungsstoff	X
mit Nitrat	X
mit Nitritpökelsalz	X
mit Phosphat	X
mit Süßholzextrakt	X
mit Süßungsmittel(n)	X
taurinhaltig	X
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	X

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		X
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		X
Bio		X
<u>Ernährungsformen</u>		
Halal		X
Koscher		X
Vegan		X
vegetarisch	X	
lactosefrei	X	
glutenfrei	X	

gentechnisch verändert		x
Verwendungszweck		
Backofen geeignet		x
Convectomat geeignet	x	
Dämpfer geeignet		x
Friteuse geeignet		x
Mikrowelle geeignet	x	
Pfanne geeignet		x
WOK geeignet		x
Kochtopf geeignet		x
Zubereitungshinweis	Zubereitung in gefrorenem Zustand. Mikrowelle: 5 Omelettes anfeuchten und abgedeckt 6 min bei 700 Watt erhitzen. Konvektomat: 10 Omelettes 10 min bei 160 °C und 80% Dampf erhitzen. Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp, Auftaugrad und Produktmenge variieren.	
Sensorische Eigenschaften		
Aussehen	Omelettes, einmal geklappt, leicht gebräunt, unregelmäßige Oberfläche	
Geruch	nach frisch gegartem Ei, ohne Fremdgeruch	
Geschmack	nach frisch gegartem Ei, ohne Fremdgeschmack	
Konsistenz	locker	
Mikrobiologische Daten		
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)		
Escherichia coli (KbE/g)		
Enterobacteriaceae (KbE/g)	<10 ² KBE / g	
Hefen (KbE/g)		
Koagulase-pos. Staphylokokken (KbE/g)		
Listeria monocytogenes (KbE/g)		
Milchsäurebakterien (KbE/g)		
Salmonella in (KbE/g)	nicht nachweisbar in 25 g	
Schimmelpilze (KbE/g)		