

Termékspecifikáció  
**PASZTÓRÖZÖTT TELJES TOJÁSLÉ**

A *Pasztörözött teljes tojáslé* az Európai Parlament és a Tanács 1308/2013/EU és a Bizottság 589/2008/EK rendelete szerinti „A” osztályú, friss tyúktojásból, homogénezéssel és pasztörözéssel, tartósítószerrel kezelt változat esetében tartósítószer adagolásával készül, a tojásfehérjét és a tojássárgáját természetes arányaiban tartalmazza. A tyúktojáson kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz. A termék nehézfém, dioxin és PCB tartalma megfelel a Bizottság 1881/2006/EK és a 49/2014.(IV.29.) VM rendeletek által meghatározott határértékeknek.

Gyártja és forgalmazza: Capriovus Kft., 2317 Szigetcsép, Dunasor 073/72 hrsz.  
Tel./fax: +36 24 418 296  
Gyártás helye: 2317 Szigetcsép, Dózsa Gy. u. 0116/15 hrsz. (HU 343 EK)  
Származási ország: Magyarország  
Minőségbiztosítási rendszer: ISO 9001:2015, HACCP

Fizikai és kémiai paraméterek			
Paraméter	Tartósítószer nélküli változat	Tartósítószerrel kezelt változat	
Összetevő(k)	Étkezési tojás.	Étkezési tojás, étkezési sav: citromsav 0,5 %, tartósítószer: káliumszorbát 0,3 %.	
Szín	Világossárgától a narancssárgáig.		
Íz és illat	Kellemes, teljes tojáslére jellemző, idegen íztől és illattól mentes.		
Állomány	Folyékony, egynemű, egyenletesen elkevert, habot, csomókat, bürösödést nem tartalmaz, héj, vagy egyéb eredetű szennyeződésektől mentes.		
1 kg tartalmaz	~22 db tojást		
Szárazanyag. tartalom	min.: 23,5 %		
Átlagos tápérték 100 g termékben	Energiatartalom	686 kJ (163 kcal) (irodalmi adat)	
	Zsirtartalom	9,8 g	
	-ebből telített zsírsavak	3,0 g	
	Szénhidrát tartalom	0,7 g	
	-ebből cukrok	0,4 g	
	Élelmi rost	0 g	
Egyéb adatok	Fehérjetartalom (Nx6,25)	11,0 g	
	Só (Nax2,5)	0,35 g (irodalmi adat)	
	Transz zsírsavak (TFA)	< 0,1 g/100 g zsír	
	Kémhatás (pH)	6,5-7,5	5,0-7,0
	Kálium-szorbát tartalom	-----	3 000 mg/kg
Citromsav tartalom	-----	5 000 mg/kg	

Mikrobiológiai paraméterek mindkét változat esetében

Paraméter	Érték	Vizsgálati módszer
Szalmonella	0/25 g	MSZ EN ISO 6579:2006
Mikróbaszám	max.: 10 <sup>5</sup> /1g	MSZ EN ISO 4833-1:2014
Enterobacteriaceae	max.: 10 <sup>2</sup> /1g	MSZ EN ISO 21528-2:2007

Egyéb jellemzők

Jellemző	Tartósítószer nélküli változat	Tartósítószerrel kezelt változat	
Kiszerezési egység és csomagolás	20,0 kg-os polietilén fóliával bélelt műanyag kanna, illetve 600-1000 kg-os műanyag konténer.	1,0 kg-os Elopak, polietilén bevonatú kartondoboz.	20,0 kg-os polietilén fóliával bélelt műanyag kanna, illetve 600-1000 kg-os műanyag konténer.
Fogyaszthatósági idő	3 nap	15 nap	8 nap
Tárolás	0 - +4 °C hőmérsékleten, tiszta idegen szagtól mentes helyen.		
Tétel jelölés	Lejárat dátum.		