

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
29-09-2023

BIO EI POEDER


NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1558, X1559, X1602

PRODUCTIE:
22142507



1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio ei poeder		
Productiecode	22142507		
Product code	Inhoud	EAN	Verpakking
X1558	100g	8718309830489	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting. Pot =  Deksel = 
X1559	450g	8718309830496	
X1602	7kg	8718309830922	Blauwe zak =  in doos met garantiesluiting.

1.2 Wetenschappelijke productgegevens

Enkelvoudig ingrediënt		
Hoofdgebruik	Bindmiddel	
Chemische naam	Biologisch heel kippen ei poeder	
Proces	Gesproeidroogd, gepasteuriseerd.	

1.3 Wetgevende productgegevens

CAS nummer	-		
EU voedingsadditief	-		
Land van herkomst	Nederland		
Gecertificeerd	Biologisch	Certificatienummer	103446
	Instantie	Skal NL-BIO-01	

2. PRODUCT INFORMATIE

2.1 Fysische en chemische eigenschappen

	Eenheid	Specificatie	Methode
Uiterlijk		klonterig poeder	
Kleur		geel	
Geur/smaak		typisch ei	
Vochtgehalte	%	3,3	
Vetgehalte	%	> 39	
Eiwit	%	> 42	
Asgehalte	gr	4,6	
pH		8,6	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
29-09-2023

BIO EI POEDER

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1558, X1559, X1602

PRODUCTIE:
22142507



2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	kve/g	500	ISO 4833
Schimmels	kve/g	<10	ISO 21527-1
Gisten	kve/g	<10	ISO 21527-1
Salmonella		afwezig in 25 gram	ISO 6579
Enterobacteriën	kve/g	<10	ISO 21528-2
Staphylococcus		afwezig in 1 gram	ISO 6888-1

2.3 Chemische analyse

Melkzuur	mg/kg	<1000	van drogestof
β -hydroxy boterzuur	mg/kg	<10	van drogestof

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1 Voedingswaarde

Energie	kJ/100g	2542	
Energie	kcal/100g	605	
Eiwitten	g/100g	55,6	
Koolhydraten:	g/100g	3,2	
Waarvan suikers	g/100g	0,5	
Polyolen	g/100g		
Zetmeel	g/100g		
Overige	g/100g		
Vet:	g/100g	39	
Waarvan verzadigd	g/100g	12,8	
Enkelvoudig onverzadigd	g/100g	15,0	
Meervoudig onverzadigd	g/100g	4,9	
Transvetten	g/100g	0,2	
Cholesterol	mg/100g	1523	
Water	g/100g	3,5	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0	

2.4.2 Mineralen

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
29-09-2023

BIO EI POEDER

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1558, X1559, X1602

PRODUCTIE:
22142507

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Natrium (Na)	mg/100g	645	
--------------	---------	-----	--

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat	Directe besmetting	Kruisbesmetting (risico)
	Gerst	✗	✗
	Rund	✗	✗
	Cacao	✗	✗
	Wortel	✗	✗
	Selderij en selderij producten	✗	✗
	Gluten bevattende granen en producten hiervan (tarwe, rogge, haver, spelt, gerst)	✗	✗
	Kaneel	✗	✗
	Mais	✗	✗
	Kip	✗	✗
	Koriander	✗	✗
	Schaal- en schelpdieren	✗	✗
	Eieren en ei producten	✓	✓
	Vis en visproducten	✗	✗
	Glutamaat	✗	✗
	Lupine en producten daarvan	✗	✗
	Melk en melkproducten (inclusief lactose)	✗	✗
	Weekdieren en producten daarvan	✗	✗
	Mosterd en mosterd producten	✗	✗
	Noten en notenproducten (amandelen, hazelnoten, walnoten)	✗	✗
	Pinda's en pinda producten	✗	✗

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
29-09-2023

BIO EI POEDER

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1558, X1559, X1602

PRODUCTIE:
22142507

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

Peulvruchten	X	X	X
Varken	X	X	X
Sesam en sesamproducten	X	X	X
Schermbloemigen	X	X	X
Sojaboon en sojaboonproducten	X	X	X
Sulfiet (E221 - E228)	X	X	X
Azo-kleurstoffen	X	X	X
Tartrazine	X	X	X
Vanilline	X	X	X
Gist	X	X	X

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	X	Veganistisch	X
Koosjer	X	Vegetarisch	✓

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio ei poeder is niet genetisch gemodificeerd

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking, droog en bij kamertemperatuur (15-25°C).
Houdbaarheid	24 maanden na productie onder de bovengenoemde voorwaarden.

5. VOEDSELVEILIGHEID

5.1 Hygiëne:

Dit product is geproduceerd in een productiefaciliteit met een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

5.2 Identificatie van de gevaren:

Indeling van de stof
(verordening (EG) nr. 1272/2008)

Niet geclassificeerd. (Ongevaarlijk)

6. UITGEBREIDE PRODUCT INFORMATIE

6.1 Gebruik:

Voor het maken van vloeibaar ei, 1 deel eipoeder en 3 delen water. Indien mogelijk, meng het poeder met de overige droge ingrediënten alvorens de vloeistof toe te voegen. Het is aan te bevelen om de oplossing binnen 4 uur te gebruiken. Een standaard ei weegt 50 gram (zonder schil).

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE DATUM
29-09-2023

BIO EI POEDER

NATUURLIJK NATUURLIJK PRODUCT CODE:
X1558, X1559, X1602

PRODUCTIE:
22142507



6.2 Woordenlijst:

NL	The Netherlands	Kippen heelei poeder (ei poeder, eipoeder)
GB	Great Britain (UK)	Whole chicken egg powder (egg powder)
DE	Germany	Volleipulver (Ei pulver)
FR	France	poudre d'oeuf
ES	Spain	huevo en polvo
PT	Portugal	ovo em pó
IT	Italy	uovo in polvere
DK	Denmark	æggepulver
NO	Norway	eggepulver
SE	Sweden	äggpulver
FI	Finland	munajauhetta (Kananmuna)
IS	Iceland	eggjaduft
CZ	Czech Republic	vaječný prášek
SK	Slovak Republic	vaječný prášok
HU	Hungary	tojáspor
HR	Croatia (Hrvatska)	jaja u prahu
GR	Greece	αυγό σκόνη
SI	Slovenia	jajčni prah
PL	Poland	proszek jajeczny
RO	Romania	ou praf
BG	Bulgaria	яйчен прах
RU	Russian Federation	яичный порошок
TR	Turkey	yumurta tozu

7. DISCLAIMER

Hoewel wij de grootste zorg besteden aan deze product specificatie, kunnen wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor de volstreekte juistheid en volledigheid ervan.

Dit document ontslaat de gebruiker niet van zijn wettelijke verplichtingen met betrekking tot de voedselveiligheid.

Deze productspecificatie vervangt iedere eerder uitgegeven product specificatie.