

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
21-05-2026



BIO EI POEDER

PRODUCT
CODE: 14

T070225M000000A070225

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

1.1 Leverancier productgegevens

Product naam	Bio ei poeder		
Product code	14		
Artikel code	Inhoud	EAN	Verpakking
1558	100g	8718309830489	Kunststof pot en schroefdeksel met garantiesluiting. Pot = Deksel =
1559	450g	8718309830496	
1602	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	-	HS code (douane)	0408 91 20 00
EU voedingsadditief	-		
Land van herkomst	Nederland, Duitsland, Polen		
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		licht geel	
Geur/smaak		typisch ei	
Vochtgehalte	%	< 4,0	
Vetgehalte	%	> 39	
pH		8,0 – 9,5	
Eiwitgehalte	%	> 42	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
21-05-2026



BIO EI POEDER

PRODUCT
CODE: 14

Melkzuur	mg/kg vaste stof	< 1000	
β -hydroxy boterzuur	mg/kg vaste stof	< 10	
Asgehalte	g/100g	4,6	

2.2 Microbiologische analyse

Kiemgetal	Kve/g	< 10.000	ISO 4833
Schimmels	Kve/g	< 100	ISO 21527-1
Gisten	Kve/g	< 100	ISO 21527-1
Salmonella	in 25 gram	afwezig	ISO 6579
Enterobacteriën	Kve/g	< 10	ISO 21528-2
Staphylococcus aureus	Kve/g	afwezig	ISO 6888-1

2.4 Voedingsinformatie

2.4.1.1 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	4	
Organische zuren	g/100g		
Voedingsvezels	g/100g	0	

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
21-05-2026

NATUURLIJK
NATUURLIJK
speciale ingrediënten

BIO EI POEDER

PRODUCT
CODE: 14

2.4.1.2 Voedingswaarde op etiket

Voedingswaarde per 100gram

Energie.....2542kJ/605kcal
Vetten, waarvan.....39g
- verzadigde vetzuren.....12,8g
Koolhydraten, waarvan.....3,2g
- suikers.....0,5g
Eiwitten.....55,6
Zout.....1,61g
(Natrium x 2,5 = zoutgehalte)

2.4.2 Mineralen

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

3. VOEDSEL INTOLLERANTIE

3.1 Allergenen

Ja = ✓ / nee = ✗	Bevat
Eieren en producten op basis van eieren	✓
Gluten bevattende granen en producten hiervan	✗
Lupine en producten op basis van lupine	✗
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	✗
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	✗
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	✗
Zwaveldioxide en sulfieten (indien meer dan 10mg/kg of 10mg/l)	✗
Selderij en producten op basis van selderij	✗
Pinda's en producten op basis van pinda's	✗
Mosterd en producten op basis van mosterd	✗
Vis en producten op basis van vis	✗
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	✗
Soja en producten op basis van soja	✗
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	✗

3.2 Geschiktheid voor andere diëten:

Coeliakie	✓	Lactose intolerantie	✓
Halal	✓	Veganistisch	✗

PRODUCT SPECIFICATIE	UITGIFTE DATUM 21-05-2026	
BIO EI POEDER	PRODUCT CODE: 14	

Koosjer	✓	Vegetarisch	✓
---------	---	-------------	---

3.3 GGO/GMO declaratie:

Bio ei poeder is niet genetisch gemodificeerd

4. OPSLAG CONDITIES

Opslag condities	In afgesloten originele verpakking, donker en droog, 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). Dit betekent dat je 12,5 gram eipoeder en 37,5 gram water nodig hebt om 1 ei te vervangen.

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

PRODUCT SPECIFICATIE

UITGIFTE
DATUM
21-05-2026



BIO EI POEDER

PRODUCT
CODE: 14

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 volstrekte 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.