



Balticovo AS, Administratīva eka, Iecava parish, Bauska County, Latvia, LV-3913. Phone +371 80 700007. www.balticovo.lv

GEKOOKTE, GEPELDE KIPPENEIEREN IN ZOUTZURE OPGIET

KOOIEIEREN CODE 3

1. Verpakking

73 st. (niet minder dan 73 stuks of 3.5 kg)
Medium eieren in polymeer emmer (PP) met afdichting en deksel

80 st. (niet minder dan 80 stuks of 3.5 kg)
Small eieren in polymeer emmer (PP) met afdichting en deksel

205 st. (niet minder dan 205 stuks of 10 kg)
Medium eieren in polymeer emmer (PP) met afdichting en deksel

10 kg (225 - 240 stuks)
Small eieren in polymeer emmer (PP) met afdichting en deksel

2. Productbeschrijving

Uitzicht	Typisch voor gekookte eieren, ovaal Lichte mechanische schade van het eiwit is toegestaan
Geur en smaak	Typisch voor gekookte eieren met een lichte zuurzoute smaak. Opgiet met licht zure geur.
Kleur	Eiwit - Witte kleur Eigeel - Homogeen geel Opgiet - Doorzichtig, geel-groene kleurtoon Bij de vervaldatum kan de opgiet troebel zijn door mechanische beschadiging van het ei.

Eieren worden hard gekookt, schalen en membranen gepeld, eieren worden gespoeld, gekoeld en bewaard in opgiet, verpakt, geëtiketteerd, opgeslagen en aan klanten geleverd.

3. Gebruik

Bedoeld voor allerhande bereidingen.

4. Voordelen

Gebruiksklaar

5. Instructies voor gebruik

Bedoeld voor diverse voedselbereidingen: salades, sauzen, vullingen decoratie...

6. Inhoud

Gekookte en gepelde kippeneieren
Water
Zout
Zuurtegraadregelaar: citroenzuur (E330), azijnzuur (E260), melkzuur (E270)

Date:	09-12-2021
Document version No.:	6
HACCP specification No.:	2

7. Energetische en voedingswaarde

100 g produkt bevat:	
Energetische waarde (kJ/kcal)	603/145
Vet	9,6
incl. verzadigde vetzuren (g)	3,5
Koolhydraten (g)	1,5
incl. suikers (g)	0,5
Eiwit (g)	13,0
Zout (g)	0,53

8. Microbiologische gegevens

Salmonella (25 g)	Neg
L.monocytogenes (cfu/1g)	<10
Totaal aëroob kiemgetal (cfu/g)	$\leq 1 \times 10^4$
Enterobacteriaceae (cfu/g)	$\leq 1 \times 10^2$
Coagulase positief staphylokokken (cfu/g)	<10
B.cereus (cfu/g)	<10
E.coli (cfu/g)	<10

9. Fysisch-chemische gegevens

pH van de eieren	4,3 - 5,4
Melamine (mg/kg)	$\leq 2,5$

10. Land van Herkomst

Eieren	Letland en EU
Productie	Letland
Verpakking	Letland

12. Transport en opslagcondities

Verpakking	Houdbaarheid	Temperatuur
Ongeopend	33 dagen	van 0°C tot 4°C
Na opening	2 dagen	van 0°C tot 4°C

13. Nota's

Niet aanbevolen voor mensen met allergie voor eieren
GMO-vrij
Palletten niet stapelen
Sealingfilm kan vervormd zijn.
Dit is te wijten aan het thermodynamisch proces na het sealen wanneer CO2 vrijkomt in reactie tussen water en zuur tot het evenwicht is bereikt.

11. Allergenen, voedselintolerantie

Aan/Afwezigheid van ingrediënten
= JA / - = NEE

GMO	-
Gluten	-
Schaaldieren	-
Eieren	-
Vis	-
Pindanoten	-
Soja	-
Melk	-
Noten	-
Sesamzaad	-
Selderij	-
Mosterd	-
Lupinen	-
Weekdieren	-
Zwaveloxide, sulfieten	-
Product is geschikt voor specifieke diëten	
Halal	-
Kosher	-
Veganistisch	-
Ovo Lacto	-
Vegetarisch	-