

Gyártó: EGGANDGO Kft.

info@eggandgo.com www.eggandgo.com

A termék általános leírása:

Pasztőrözött, tartósítószer mentes tojásfehérjeléből és tojássárgájából készült főtt tojásrúd, hozzáadott adalékanyag (tartósítószer, állományjavító, színezék, stb) nélkül.

A termék fizikai jellemzői:

Paraméter	Mértékegység	Érték
Hosszúság	mm	- 200
Átmérő teljes rúd	mm	- 40
Átmérő sárgája	mm	- 27
Tömeg	g	- 235

A termék érzékszervi jellemzői:

Paraméter	Leírás
Külső megjelenés	Alakja rúd, két végén a csomagolást követően ovális formájú. Felülete a hengeres részen sima, fényes, két végén a csomagolás formáját követi A főtt tojással megegyező színű. A tojás alapanyagtól függően a késztermékben előfordulhat elszíneződés, a késztermék minőségét ez nem befolyásolja.
Állag	Főtt kemény tojással megegyező, rugalmasan puha állagú.
Íz	Főtt kemény tojással megegyező, jellegzetes.
Illat	Főtt kemény tojással megegyező, jellegzetes.
Minőségmegőrzési idő	30 nap
Elsődleges csomagolás	NALOMID többrétegű műbél
Zárás	fém klipsz a rúd mindkét végén
Tárolási és szállítási feltételek	0+4 °C között

A termék %-os összetétele:

Kereskedelmi név	EGG@GO Főtt tojásrúd - Natúr
Tojás fehérje	60%
Tojás sárgája	40%
Összes	100%

Tápérték adatok (100 g):

Tápérték	100g-ra vetítve
Kalória	721 kJ (171 kcal)
Zsír:	10,19
ebből telített zsírsavak:	3,06 g
Szénhidrát:	0,43 g
ebből cukor:	0,43 g
Fehérje	11,17
Só	0,31 g

Az élelmiszer kizárólag a nátrium természetes jelenlétéből adódóan tartalmaz sót.

Mikrobiológiai paraméterek:

(2073/2005/EK rendelet és 4/1998. EüM 4. mellék 4.1. pont)

Vizsgálat iránya	Előírás	Vizsgálati módszer
Salmonella/25g	M=0/25g	MSZ EN ISO 6579:2006
Enterobacteriaceae szám/g	m=10 M=10 ²	MSZ ISO 21528-2:2007
Staphylococcus aureus szám/g	m=10 ² M=10 ³	MSZ ISO 6888-1:2008
E. coli MPN/g	m=<1 M=<10	ISO 7251:2005
Mikrobaszám/g	m=10 ⁴ M=10 ⁵ /g	MSZ EN ISO 4833:2003
Penészgombaszám/g	m=10 ² M=10 ³	MSZ ISO 7954:1999 (visszavont szabvány)
Enterococcus faecalis szám/g	m=10 ³ M=10 ⁴	DIN 10106:1991