



# Termék specifikáció

EGG&GO Főtt tojásfehérje rúd - Metélőhagymás

**Gyártó: EGGANDGO Kft.**

info@eggandgo.com www.eggandgo.com

## A termék általános leírása:

Pasztőrözött, tartósítószer mentes tojásfehérjeléből készült, metélőhagymával fűszerezett, főtt tojásfehérje rúd, hozzáadott adalékanyag (tartósítószer, állományjavító, színezék, stb) nélkül.

## A termék fizikai jellemzői:

Paraméter	Mértékegység	Érték
Hosszúság	mm	- 200
Átmérő teljes rúd	mm	- 40
Tömeg	g	- 250

## 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 tojásfehérjével megegyező színű, benne egyenletesen elosztatva fűszer darabkák találhatóak.
Állag	Főtt kemény tojásfehérjével megegyező, rugalmasan puha állagú.
Íz	Főtt kemény tojásfehérjével megegyező, metélőhagymára emlékeztető.
Illat	Főtt kemény tojásfehérjével megegyező, metélőhagymára emlékeztető.
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 tojásfehérje rúd - Metélőhagymás
Tojás fehérje	99,5%
Fűszer	0,5%
Összes	100%

## Tápérték adatok (100 g):

Tápérték	100g-ra vetítve
Kalória	238 kJ (56 kcal)
Zsír:	0,01 g
ebből telített zsírsavak:	0,00 g
Szénhidrát:	0,00 g
ebből cukor:	0,00 g
Fehérje	10,00
Só	0,41 g

Az ételkészítés 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 <sup>2</sup>	MSZ ISO 21528-2:2007
Staphylococcus aureus szám/g	m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>3</sup>	MSZ ISO 6888-1:2008
E. coli MPN/g	m=<1 M=<10	ISO 7251:2005
Mikrobaszám/g	m=10 <sup>4</sup> M=10 <sup>5</sup>	MSZ EN ISO 4833:2003
Enterococcus faecalis szám/g	m=10 <sup>3</sup> M=10 <sup>4</sup>	DIN 10106:1991