Wiesengrund Hühnerhof	**Fertigwaren Spezifikation** Bodenhaltung

Produkt	**gekochte gefärbte Hühnereier**
Produktbeschreibung	Hart gekochte gefärbte Hühnereier Marmorierte Eier, Bodenhaltung, KL M á 90 Stück, lose
gesetzliche Grundlagen	Unsere gefärbten Eier werden ausschließlich aus frischen Hühnereiern hergestellt und unterliegen damit der **VERORDNUNG (EG) Nr. 589/2008** Als weitere gesetzliche Grundlagen sind die neuen europarechtlichen Hygiene-Verordnungen sowie die europäische Lebensmittel-Basis-Verordnung (EG) 178/2002 zu nennen.
Rezeptur	Produktion - erst wenn Auftrag vorliegt - entsprechend der Kundenspezifikation - Haltungsform Bodenhaltung - Gewichtsklasse - Rohware - Farbausführung - Verpackung - Etikettierung - MHD
Zusammensetzung	Dotter, Eiklar und Schale
Validierung der Endproduktqualität 1. Sensorik	Aussehen Schale gefärbt Geruch arteigen, typisch, ohne Fremdgeruch Geschmack arteigen, typisch, ohne Fremdgeschmack Konsistenz nicht ganz hart gekocht, sichtbare Träne im Dotterkern
2. Physikalische Parameter	Schale unverletzt
Mikrobiologische Parameter	Salmonellen im Dotter negativ

erstellt am: 03.Febr. 2025 von: Werner Rensing	geprüft am: von:	gültig ab: 03. Februar 2025 von: Christina Wüst

	Aerobe Keimzahl < 100 KBE/g OS Enterobacteriaceae < 100 KBE/g OS Hefen < 100 KBE/g OS Schimmelpilze < 100 KBE/g OS Aerobe Sporenbildner < 10 KBE/g OS Listeria monocytogenes negativ
mikrobiologische Untersuchungen	WESSLING Laboratorien GmbH, Münster
Behandlungsmethode	Kochen und Färben
Farbstoffe	Unsere eingesetzten Farben oder kurz Farbstoffe sind Lebensmittelzusatzstoffe zum Färben von Lebensmittel. Farben zeichnen sich durch eine gute Brillanz und eine leuchtende Farbgebung aus. Bei den verwendeten Farbstoffen handelt es sich um nach §3 Abs. 3 ZZulV für diesen Zweck zugelassene Zusatzstoffe: Erythrosin, Patentblau V, Annatto Norbixin, Überzugsmittel Schellack, Carnaubawachs
Hinweis	In gewissem Umfang kann die Farbe beim Färben von Eiern immer durch die Schale dringen, da die Schale kleine Poren aufweist. Dies zeigt sich meist durch farbige Flecken auf der Oberfläche des gekochten Eies. Da zum Färben von Eiern nur zugelassene Lebensmittelfarben verwendet werden, ist das Eindringen von Farbe in das Ei unbedenklich.
Produktverpackungen	Für alle eingesetzten Lebensmittelverpackungen in direktem Kontakt mit dem Lebensmittel liegen Konformitäts-erklärungen nach (EG) 1935/2004 vor und erfüllen damit folgende Anforderungen: *„Alle Lebensmittelbedarfsgegenstände haben grundsätzlich den allgemeinen Anforderungen zu entsprechen, dass heißt sie sind nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass bei zweckbestimmter Verwendung keine gesundheitsgefährdende oder sonstige unvertretbare Veränderung des Lebensmittels eintreten kann“*

Verpackungen rechtliche Grundlagen	Lebensmittelbedarfsgegenstände für den Kontakt mit Lebensmitteln **EG 1935 / 2004** GHP **EU 2023 / 2006** Materialien aus Kunststoff **EU Nr. 10 / 2011**
GVO	kennzeichnungsfrei
Allergene	Das Ei ist ein Allergen Wenn die allergene Zutat bereits aus der Bezeichnung des Lebensmittels hervorgeht, so sind keine weiteren Hinweise oder Kennzeichnungen erforderlich. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
Kennzeichnungselemente auf der Packung	Verkehrsbezeichnung 90 Stück Name und Anschrift des Herstellers Zutatenverzeichnis Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag und Monat) Identitätskennzeichen (behördliche Zulassung) DE-BY 70776 EG Menge (Stückzahl Nährwertkennzeichnung
Haltbarkeit	Hart gekochte, gefärbte Ostereier aus industrieller Herstellung sind mit einem Schutzlack behandelt, der das Eindringen von Keimen verhindert. Sicherheitshalber sollten auch industriell gefärbte Eier nach dem Kauf im Kühlschrank aufbewahrt werden. (bfr Bundesinstitut für Risikobewertung 03/2008)
Verwendungszweck	Das Produkt ist eine Fertigmahlzeit. Nach Entnahme aus der Verpackung ist das Produkt sofort verzehrfertig (ready to eat) – ausgenommen für Personen mit allergischen Reaktionen betreffend der unter Punkt „Allergene“ aufgeführten Substanzen.

	Eier galten jahrelang als kleine Sünde, die nur in Maßen genossen werden sollte - als Sonntags-Ei eben. Der Cholesteringehalt sei zu hoch, warnten Gesundheitsexperten. Das Herz leidet. Mittlerweile gilt das als überholt. Als die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) im vergangenen Jahr ihre zehn Regeln für gesunde Ernährung überarbeitete, strich sie den Hinweis, dass Eier nur in Maßen konsumiert werden sollten. Neue Studien deuten sogar in eine ganz andere Richtung hin als die früheren Warnungen: Kann ein Speiseplan voller Eier den Körper vor Krankheiten schützen? Das Ergebnis: Die Teilnehmer mit dem höchsten Eierkonsum (rund fünf Eier pro Woche) hatten ein elf Prozent geringeres Risiko für Herz-Kreislauf-Krankheiten als die Personen mit dem geringsten Eierkonsum (bis zu zwei pro Woche). Besonders ausgeprägt war der Zusammenhang im Hinblick auf Schlaganfälle, die durch eine Blutung im Gehirn entstehen, berichten die Forscher in der Fachzeitschrift "Heart". Mit jedem Ei, das die Teilnehmer pro Woche mehr aßen, sank das Risiko für einen solchen hämorrhagischen Infarkt um acht Prozent. Aus Spiegel Online vom 23. Mai 2018
sensible Verbrauchergruppen	Werden Eier beim Kochen ausreichend erhitzt, werden eventuell vorhandene Keime abgetötet. Deshalb sollten empfindliche Personen (Kleinkinder, Kranke und Senioren) nur durcherhitzte Eier verzehren. Dies ist der Fall, wenn Eiweiß und Eigelb vollständig gestockt sind. (bfr Bundesinstitut für Risikobewertung 03/2008)
Rückverfolgbarkeit	Rückverfolgung über Chargennummer
Lagerung und Transportbedingungen	Gekochte und gefärbte Eier sind möglichst kühl aufzubewahren. Große Temperaturschwankungen und direkte Sonneneinstrahlung sind zu vermeiden.

Fertigwaren Spezifikation

Bodenhaltung

Nährwertangaben	**Nährwerte** **100 g** **Brennwert** **638 kJ / 153 kcal** **Fett** 11 g **-davon gesättigte Fettsäuren** 3,3 g **Kohlenhydrate** 0,6 g **-davon Zucker** <0,5 g **Eiweiß** 13 g **Salz** 0,32 g **Hinweis:** Bei diesen Angaben handelt es sich um Richt bzw. Empfehlungswerte. Da das Ei ein Naturprodukt ist, können die tatsächlichen Nährstoffgehalte von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von Jahreszeit, Fütterung und Alter der Hennen abweichen.
Notfall Telefon 24 Stunden erreichbar	**0160 822 3341**
Aktualität	**Die FertigwarenSpezifikation unterliegt einem regelmäßigem Überprüfungsverfahren, um die Aktualität zu gewährleisten**
Zertifikate	**IFS, KAT, KAT Bunte, VLOG**

erstellt am: 03.Febr. 2025 von: Werner Rensing	geprüft am: von:	gültig ab: 03. Februar 2025 von: Christina Wüst