



Kft. SZIGETCSÉP  
2317 Szigetcsép, Dunasor 073/72 hrsz. Tel./fax: +36 24 513 660, 513 661  
www.capriovus.hu E-mail: capriovus@capriovus.hu

Termékspecifikáció

### FŐZÖTT, TISZTÍTOTT KEMÉNYTOJÁS SÓS LÉBEN

A Főzött, tisztított keménytojás sós lében a Tanács 1234/2007/EK és a Bizottság 589/2008/EK rendeletei szerinti „A” osztályú friss tyúktojásból főzött, tisztított tojás, valamint víz, étkezési só és citromsav keverékét tartalmazó felöntőlé felhasználásával készül. A tyúktojáson kívül egyéb allergén összetevőt nem tartalmaz. Beszállítóink nyilatkozatai alapján igazoljuk, hogy a tojógyújk állományok takarmányai nem tartalmaznak génmódosított (GMO) komponenst. A termék nehézfém, dioxin és PCB tartalma megfelel az 1881/2006/EK és a 17/1999.(VI.16.) EüM rendelet által meghatározott határértékeknek.

Gyártja és forgalmazza: Capriovus Kft. 2317 Szigetcsép, Dunasor 073/72 hrsz.

Tel./fax: 06 1 222 5906

Gyártás helye: Capriovus Kft., 2317 Szigetcsép, Dózsa György u. 0116/15 hrsz.(HU 913 EK)

Származási ország: Magyarország.

Minőségbiztosítási rendszer: ISO 9001:2008, HACCP.

#### Fizikai-kémiai paraméterek :

Szín : a fehérje egyenletesen fehér, a sárgája egyenletesen sárga

Íz és illat : kellemes, a főzött tojásra és a felöntőlére jellemző, idegen íztől és illattól mentes.

Állomány : sértetlen, homogén, egyenletesen átfőtt, héj, vagy egyéb eredetű szennyeződésektől mentes.

Átlagos tápérték 100 g tojás beltartalmában:

Energiatartalom: 686 kJ (163 kcal)\*

Fehérjetartalom (N x 6,25): 11,0 g

Szénhidrát tartalom: 0,7 g

- ebből cukrok: 0,4 g

Zsirtartalom: 9,8 g

- ebből telített zsírsavak: 3,0 g

Élelmi rost: 0 g

Só: 0,35 g\*

Egyéb adatok:

Transz zsírsavak (TFA): <0,1 g / 100 g zsír

Felöntőlé:

- pH 5,5-6,5

- sótartalom : 1,6 %

/\*irodalmi adat/

#### Mikrobiológiai paraméterek :

Szalmonella : 0/25 g

Mikróbaszám: max. :10<sup>5</sup>/1g

Enterobacteriaceae : max. :10<sup>2</sup>/1g

#### Vizsgálati módszer :

EN ISO 6579:2002

(MSZ EN ISO 4833:2003)

(MSZ ISO 7402:1999)

Fogyaszthatósági idő : 35 nap

Tárolás : 0- + 5°C hőmérsékleten, tiszta, idegen szagtól mentes helyen.

Tétel jelölés: a lejárat dátum.

Csomagolás : 60 db főtt tojás felöntőlében, 5 literes műanyag vödörben

30 db főtt tojás felöntőlében, 2,5 literes műanyag vödörben

Töltőtömeg: min. 2 400 g/ 60 db, 1 200 g/30 db.

Szigetcsép, 2014. január 1.

