


<p>Produktspezifikation / <b>Product Specification</b>  <b>Rührei, mittelkörnig, IQF tiefgefroren, 5x1 kg,</b>  <b>Eier aus Bodenhaltung</b>  <b>scrambled eggs, middle-grained, IQF deep frozen, 5x1 kg, barn eggs</b></p>	
---	---

<b>1. Artikelnummer / item number</b>	1623
<b>2. Zollwarennummer / customs commodity code</b>	04089980

<b>3. Hersteller / producer</b>		
3.1. Adresse / address	ovofit Eiprodukte GmbH St. Lorenz 4 D-84494 Neumarkt-St. Veit	
3.2. EG-Zulassungsnummer / EU approval number	BY 14062	
3.3. Ansprechpartner / contact	Vertriebsmanagement sales manager	Qualitätsmanagement quality manager
- Name / name	Mario Novakovic	Dr. Melanie Surma
- Telefon / phone	+49 (0) 151-65666155	+49 (0) 8639-9836-15
- Fax / fax	+49 (0) 8639-9836-20	+49 (0) 8639-9836-20
- Email / email	<a href="mailto:m.novakovic@ovofit.de">m.novakovic@ovofit.de</a>	<a href="mailto:m.surma@ovofit.de">m.surma@ovofit.de</a>

<b>4. Verkehrsbezeichnung / product name</b>
Rührei, tiefgefroren scrambled eggs, deep frozen

<b>5. Produktbeschreibung / product description</b>
fertig zubereitete, lose gefrostete Rühreiflocken, mittelkörnig, locker und streufähig im Beutel abgepackt, Eier aus Bodenhaltung loosely frosted flakes of scrambled eggs, middle-grained, fluffily and able to scatter, packed in a plastic bag, barn eggs



<b>6. Zutaten / ingredients</b>
HÜHNEREIER (86%), Trinkwasser, SAHNE, MILCH (3,5% Fett), Säuerungsmittel: Citronensäurelösung (25%ig), Speisesalz, Maltodextrin, Stabilisator (E1422), Rapsöl. HEN´S EGG (86%), drinking water, CREAM, MILK (3.5% fat), acidifying agent: citric acid (25% solution), salt, maltodextrin, stabilizer (E1422), rapeseed oil.

<b>7. Nennfüllmenge / filling quantity</b>	
7.1. Nettogewicht Verkaufseinheit / net weight sales unit	5,0 kg 5.0 kg
7.2. Bruttogewicht Verkaufseinheit / gross weight sales unit	ca. 5,4 kg approx. 5.4 kg

<b>8. Allergene / allergens</b>	<b>in der Rezeptur enthalten / in the recipe</b>	<b>möglicherweise als Spur im Produkt / potentially in hints in the product</b>
Eier und Ei-Erzeugnisse / eggs and egg products	Ja / Yes	Nein / No
Soja und Soja-Erzeugnisse / soya and soya products	Nein / No	Nein / No
Erdnüsse und Erdnuss- Erzeugnisse / peanuts and peanut products	Nein / No	Nein / No
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse / nuts and nut products	Nein / No	Nein / No
laktosehaltige Produkte und Milch-Erzeugnisse / lactose-containing products and milk products	Ja / Yes	Nein / No
Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse / celery and celery products	Nein / No	Nein / No
Fisch und Fisch-Erzeugnisse / fish and fish products	Nein / No	Nein / No
Krebstiere und Krebstier- Erzeugnisse / crustacea and crustacean products	Nein / No	Nein / No
glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse / gluten-containing cereals and cereal products	Nein / No	Nein / No
Sesamsamen und Sesamsamen- Erzeugnisse / sesame and sesame products	Nein / No	Nein / No
Sulfit > 10 mg / sulfite > 10 mg	Nein / No	Nein / No
Senf und Senf-Erzeugnisse / mustard and mustard products	Nein / No	Nein / No
Lupinen und Lupinen- Erzeugnisse / lupines and lupine products	Nein / No	Nein / No
Weichtiere und Weichtier- Erzeugnisse / molluscs and mollusc products	Nein / No	Nein / No

<b>9. Rohwarenbeschreibung – Eier / description of raw material - eggs</b>	
9.1. Herkunft / origin	aus in der EG zugelassenen Legehennenbetrieben from EC certified laying hen farms
9.2. Haltungsform / type of housing	Bodenhaltung barn eggs

<b>10. Organoleptische Daten / organoleptic parameters</b>	
10.1. Aussehen / appearance	Rührei-Flakes mit natürlicher ungleichmäßiger Stückgröße, Kantenlänge 0,5-2 cm, frische gelbe Farbe flakes of scrambled eggs with natural irregular size of pieces, edge length 0,5-2 cm, fresh yellow colour
10.2. Geruch / odour	nach frisch gebratenem Ei, ohne Fremdgeruch like fresh fried egg, without foreign odour
10.3. Geschmack / taste	nach frisch gegartem Ei, ohne Fremdgeschmack like fresh fried egg, without foreign taste
10.4. Konsistenz / consistency	locker, saftig fluffily, juicy

<b>11. Zubereitung und Verwendung / preparation and usage</b>	
<p>Zubereitung in gefrorenem Zustand / preparation of frozen product</p>	
	<p>Mikrowelle / microwave:                  250 g Rührei anfeuchten und abgedeckt 3 min bei 700 Watt erhitzen                  moisten, cover, and heat 250 g scrambled eggs 3 min at 700 watts</p>
	<p>Konvektomat / combi steam oven:                  1 kg Rührei bei 160°C und 80% Dampf 6 min erhitzen                  heat 1 kg scrambled eggs 6 min at 160°C and 80% humidity</p>
<p>Die Zubereitungszeit kann je nach Gerätetyp, Auftaugrad und Produktmenge variieren.                  Preparation times may vary depending on amount/freezing degree of product and capacity of equipment.</p>	
<p>Rührei eignet sich als Belag oder Füllung für pikante Snacks wie Laugengebäck, Pizza, Wraps und Sandwiches. Das Rührei lässt sich auch hervorragend unter die Sandwich-Creme mischen und kann gut mit Kartoffelprodukten und Pilzgerichten kombiniert werden.</p>	
<p>Scrambled eggs may be used as a filling or side dish for savoury snacks like pizza, wraps, and sandwiches. Scrambled eggs can also be mixed with the sandwich cream and can be ideally served in combination with potato products and mushroom meals.</p>	

<b>12. Mindesthaltbarkeit und Codierung / shelf life and coding</b>	
12.1. Mindesthaltbarkeit / shelf life	12 Monate (365 Tage) ab Produktion 12 months (365 days) ex production date
12.2. Restlaufzeit bei Auslieferung / remaining shelf life at delivery	mindestens 9 Monate at least 9 months
Bitte beachten: Das Erreichen des MHD kann nur gewährleistet werden, wenn die Temperaturvorgabe für Lagerung und Transport ununterbrochen eingehalten wird (siehe 13.). Please note: Shelf life can only be guaranteed if temperature requirement during storage and transport is met without interruption (see 13.).	
12.3. Codierung / coding	Chargennummer batch number
12.4. Rückverfolgbarkeit / traceability	Über die Chargennummer kann die verwendete Rohware ermittelt werden. With the batch number the used raw material can be determined.

<b>13. Temperaturvorgabe bei Lagerung und Transport / temperature during storage and transport</b>	<b>≤ -18°C</b>
--	----------------

<b>14. Mikrobiologische Richtwerte / microbiological criteria</b>	
14.1. Enterobacteriaceae / enterobacteriaceae	<5x10 <sup>2</sup> KBE / g <5x10 <sup>2</sup> CFU / g
14.2. Salmonellen / salmonellae	nicht nachweisbar in 25 g absent in 25 g

<b>15. Nährwertangaben pro 100 g Produkt / nutritional values per 100 g product</b>	
15.1. kJ / kcal	612 / 147
15.2. Fett in g / fat in g	11,0
davon gesättigte Fettsäuren in g / thereof saturated fatty acids in g	3,5
15.3. Kohlenhydrate in g / carbohydrates in g	1,0
davon Zucker in g / thereof sugar in g	0,5
15.4. Eiweiß in g / protein in g	11,2
15.5. Salz in g / salt in g	1,2

<b>16. Verpackung / packaging</b>	
16.1. Innenverpackung / inner packaging	Polybeutel plastic bag
16.2. Karton-Abmessungen (LxBxH) in cm / dimensions of box (lxwxh) in cm	40,2 x 30,4 x 16,0
16.3. Palette / pallet	Europalette euro pallet
16.4. VE pro Palette / boxes per pallet	80
16.5. VE pro Lage / boxes per layer	8
16.6. Lagen pro Palette / layers per pallet	10
16.7. Nettogewicht pro Palette in kg / net weight per pallet in kg	400
16.8. Bruttogewicht pro Palette in kg / gross weight per pallet in kg	ca. 452
16.9. Abmessungen Palette (LxBxH) in cm / pallet dimensions (lxwxh) in cm	120 x 80 x 175

<b>17. Allgemeine lebensmittelrechtliche Anforderungen / general food law criteria</b>
<p>Das Produkt entspricht den jeweils geltenden deutschen und EU-rechtlichen Vorschriften. Es unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht nach der EG-Gen-Nahrungsmittel-VO (VO 1829/2003).</p> <p>The product conforms to the German and European food law in force. The product is not affected by the obligation to label as genetically modified product according to the Regulation (EC) No 1829/2003 on genetically modified food and feed.</p>

Neumarkt-St.Veit, 04.07.2023

**Dr. Melanie Surma**  
**Qualitätsmanagement**  
 ovofit Eiprodukte GmbH

Das Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.  
 The document has been generated mechanically and is valid without signature.

Datum / Version: 25.04.2022 / V17	Erstellt von: Dr. Melanie Surma	Freigabe: Dr. Melanie Surma
--------------------------------------	------------------------------------	--------------------------------