


<p>Produktspezifikation / <b>Product Specification</b></p> <p><b>Omelette Tomate-Käse, tiefgefroren, 45 Stück á 100 g,</b></p> <p><b>Eier aus Bodenhaltung</b></p> <p><b>Omelette tomatoe-cheese, deep frozen, 45 pieces á 100g, barn eggs</b></p>	
--	---

<b>1. Artikelnummer / item number</b>	XXXX
<b>2. Zollwarennummer / customs commodity code</b>	21069092

<b>3. Hersteller / producer</b>		
<b>3.1. Adresse / address</b>	ovofit Eiprodukte GmbH St. Lorenz 4 D-84494 Neumarkt-St. Veit	
<b>3.2. EG-Zulassungsnummer / EU approval number</b>	BY 14062	
<b>3.3. Ansprechpartner / contact</b>	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>
Tomate-Käse Omelette, tiefgefroren tomatoe-cheese omelette, deep frozen

<b>5. Produktbeschreibung / product description</b>
Omelette mit Tomaten und Käse, fertig zubereitet, einmal geklappt, Durchmesser 13 cm, Stückgewicht 100 g, Eier aus Bodenhaltung omelette with tomatoes and cheese, ready-to-eat, once folded, diameter 13 cm, piece weight 100 g, barn eggs



<b>6. Zutaten / ingredients</b>
HÜHNEREIER (51%), Tomaten (13%), laktosefreie MILCH (3,5% Fett), Trinkwasser, EIWEIß, KÄSE (5%: GOUDA gerieben 48% Fett i. Tr., Trennmittel: Kartoffelstärke), Speisesalz, Maltodextrin, Stabilisator (E1422), Säuerungsmittel: Citronensäurelösung (25%ig), Rapsöl, Verdickungsmittel: Xanthan. HEN ´S EGG (51%), tomatoes (13%), lactose-free, MILK (3.5% fat), drinking water, EGG WHITE, CHEESE (5%: GOUDA grated 48% fat i.d.m., anticaking agent: potato starch), salt, maltodextrin, stabilizer (E1422), acidifying agent: citric acid (25% solution), rapeseed oil, thickener: xanthan.

<b>7. Nennfüllmenge / filling quantity</b>	
7.1. Nettogewicht Verkaufseinheit / net weight sales unit	45 Stück á 100 g = ca. 4,5 kg 45 pieces á 100 g = approx. 4.5 kg
7.2. Bruttogewicht Verkaufseinheit / gross weight sales unit	ca. 4,7 kg approx. 4.7 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	Nein / No	Nein / No
laktosefreie Milch und Milch- Erzeugnisse / lactose-free milk 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 pro kg / sulfite > 10 mg per kg	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	Omelettes mit Tomaten und Käse, einmal geklappt omelettes with tomatoes and cheese, once folded
10.2. Geruch / odour	nach frisch gegartem Ei, Tomaten und Käse, ohne Fremdgeruch like fresh fried egg, tomatoes, and cheese, without foreign odour
10.3. Geschmack / taste	nach frisch gegartem Ei, Tomaten und Käse, ohne Fremdgeschmack like fresh fried egg, tomatoes, and cheese, without foreign taste
10.4. Konsistenz / consistency	locker fluffily

<b>11. Zubereitung und Verwendung / preparation and usage</b>	
Zubereitung in gefrorenem Zustand / preparation of frozen product	
	Mikrowelle / microwave: 5 Omelettes anfeuchten und abgedeckt 6 min bei 700 Watt erhitzen moisten, cover, and heat 5 omelettes 6 min at 700 watts
	Konvektomat / combi steam oven: 10 Omelettes 10 min bei 160°C und 80% Dampf erhitzen heat 10 omelettes 10 min at 160°C and 80% steam
<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>Tomaten-Käse Omelettes können nach dem Auftauen auch kalt verzehrt werden.          Sie eignen sich kalt oder warm optimal z.B. als Auflage für Mini-Baguettes, Sandwiches, etc.          Tomatoe-cheese omelettes may also be consumed cold after thawing. They are a perfect topping for mini-baguettes, sandwiches, etc.</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	<10 <sup>2</sup> KBE / g <10 <sup>2</sup> CFU / g
14.2. Salmonellen / salmonellae	nicht nachweisbar in 25 g absent in 25 g
14.3. Listeria monocytogenes	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	485 / 116
15.2. Fett in g / fat in g	7,9
davon gesättigte Fettsäuren in g / thereof saturated fatty acids in g	2,8
15.3. Kohlenhydrate in g / carbohydrates in g	2,3
davon Zucker in g / thereof sugar in g	1,1
15.4. Eiweiß in g / protein in g	9,1
15.5. Salz in g / salt in g	0,9

<b>16. Verpackung / packaging</b>	
16.1. Innenverpackung / inner packaging	HDPE Seitenfaltenbeutel HDPE side folding bag
16.2. Karton-Abmessungen (LxBxH) in cm / dimensions of box (lxwxh) in cm	39,8 x 30,0 x 12,6
16.3. Palette / pallet	UK Palette uk pallet
16.4. VE pro Palette / boxes per pallet	140
16.5. VE pro Lage / boxes per layer	10
16.6. Lagen pro Palette / layers per pallet	14
16.7. Nettogewicht pro Palette in kg / net weight per pallet in kg	ca. 630
16.8. Bruttogewicht pro Palette in kg / gross weight per pallet in kg	ca. 687
16.9. Abmessungen Palette (LxBxH) in cm / pallet dimensions (lxwxh) in cm	120 x 100 x 192

<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, 12.01.2024

**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:	Erstellt von:	Freigabe:
12.01.2024	Dr. Melanie Surma	Dr. Melanie Surma