 Löwendorfer Geflügelhof	Formblatt	Version: 3 Datum: 07.11.2021
QM-07-FB-13	Spezifikationen für Fertigware aus Bodenhaltung Ohne Kükentöten	Seite 1 von 2

Diese Spezifikation gilt für sortierte, verpackte Eier aus Bodenhaltung entsprechend der Güteklasse A (gemäß VO über Vermarktung für Eier in der aktuellen Fassung).

1. Qualitätsmerkmale

Lfd. Nr.	Kriterium	Beschreibung
1.	Luftkammer	höchstens 4 mm, unbeweglich
2.	Schale und Kutikula	sauber, unbeschädigt, normale Form
3.	Eiweiß	klar, durchsichtig
4.	Dotter	beim Durchleuchten nur schattenhaft ohne deutliche Umrisslinie sichtbar, beim Drehen des Eis nicht wesentlich von der zentralen Lage abweichend
5.	Keim	nicht sichtbar entwickelt
6.	Geruch	frei von fremden Geruch

Hühnereier sind für den menschlichen Verzehr und die Herstellung von Lebensmitteln geeignet.

Toleranz bei Qualitätsmängeln

Entsprechend der VO über die Vermarktungsnorm.

2. Gewicht

Eier der Klasse A werden nach folgenden Gewichtsklassen sortiert

XL	sehr groß	≥ 73 g
L	groß	63 g bis unter 73 g
M	mittel	53 g bis unter 63 g
S	klein	< 53 g

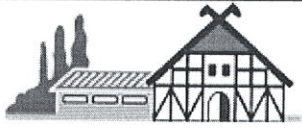
3. Besondere Anforderungen

Ware aus Bodenhaltung stammt ausschließlich aus KAT und VLOG zertifizierten Betrieben.

4. Qualität der Verpackungen

Verpackungen sind neu, stoßfest, trocken, sauber und unbeschädigt, sowie aus einem Material gefertigt sein, dass die Eier vor Fremdgeruch und etwaiger Qualitätsverschlechterung schützt (entsprechend der VO 1935/2004). Eine lebensmittelrechtliche Konformitätserklärung der eingesetzten Verpackung liegt aktuell vor.

erstellt: A. Gensch/Fechner	geprüft: A.Gensch	freigegeben: A.Gensch
-----------------------------	-------------------	-----------------------

 Löwendorfer Geflügelhof	Formblatt	Version: 3 Datum: 07.11.2021
QM-07-FB-13	Spezifikationen für Fertigware aus Bodenhaltung Ohne Kükentöten	Seite 2 von 2

5. Kennzeichnung der Ware

Die Kennzeichnung der Ware erfolgt gemäß den aktuellen Vermarktungsnormen.

Bei der Überprüfung von Partien und Verpackungen ist eine Toleranz von 20 % der kontrollierten Eier mit unleserlicher Kennzeichnung zulässig.

6. Nährwertangaben

Nährwert	pro 100 g
Brennwert	153 kcal / 638 kJ
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: Da das Ei ein Naturprodukt ist, können die tatsächlichen Nährstoffgehalte von diesen Durchschnittswerten in Abhängigkeit von Jahreszeit, Fütterung und Alter der Hennen abweichen.

7. Allergenkennzeichnung

Allergen: Hühnerei

8. GVO

Der Lieferant sichert zu, dass keine Kennzeichnung einer genetischen Veränderung laut VO 1829/2003 und 1830/2003 notwendig ist.

9. Lagerung / Haltbarkeit

Laut Vermarktungsnormen für Eier beträgt das gesetzlich vorgeschriebene MHD maximal 28 Tage nach dem Legen.

Die Angabe zur Kühlpflicht wurde gesetzlich aufgehoben. Eine Kühlempfehlung kann auf Kundenwunsch angegeben werden.

erstellt: A. Gensch/Fechner	geprüft: A.Gensch	freigegeben: A.Gensch
-----------------------------	-------------------	-----------------------