

Verkehrsbezeichnung

- sortierte und unsortierte Hühnereier der Güteklasse A

Sortierungen

- Gewichtsklasse **S**: unter 53 g je Ei
- Gewichtsklasse **M**: 53 bis unter 63 g je Ei
- Gewichtsklasse **L**: 63 bis unter 73 g je Ei
- Gewichtsklasse **XL**: 73 g und darüber je Ei
- unsortiert

Farbe

- weiß
- braun

Haltungsformen

- Bodenhaltung
- Freilandhaltung
- aus anerkannt ökologischer Erzeugung (Bio)

Herkunft

- Deutschland
- EU

KAT

- aus KAT-kontrollierten und zugelassenen Betrieben

Qualitätsmerkmale

- frische Eier (Luftkammerhöhe max. 6 mm)
- Haugh-Units im Durchschnitt mindestens 65
- keine Bruch-, Brut-, Schmutzeier oder gewaschene oder gekühlte Eier
- Eier frei von Schimmel, Fremdgerüchen, Fremdgeschmack und Schädlingen
- Eier mit Qualitätsmängeln und Lichtsprunganteil höchstens 5%
- Einhaltung der Rückstandshöchstmengen-Verordnungen
- Eier aus Beständen, die frei sind von Salmonellen und meldepflichtigen Erkrankungen

Verpackung und Kennzeichnung

- auf Europaletten/Kunststoffpaletten mit je 10.800 Stück oder nach Absprache
- *in KVP* oder auf Höckern unterverpackt in Kartons zu 90, 180, 200, 240 bzw. 360 Eiern oder lose auf Palette
- bei lose auf Palette: Paletten-Einwicklung mit Netz oder mit gelöcherter Stretchfolie oder nach Absprache
- Kennzeichnung jeder Palette:
Packstelle mit Anschrift, Packstellenummer, Menge/Palette, Haltungsart, Mindesthaltbarkeitsdatum, Güte- und Gewichtsklasse bzw. Angabe „unsortiert“, Versanddatum; bei „Bio“ zusätzlich: Öko-Kontrollstellen-Nummer DE-ÖKO-005
- Gewährleistung von Rück- und Vorverfolgbarkeit

Lagerung

- Mindesthaltbarkeit 28 Tage ab Legedatum

Nähr- und Brennwerte (durchschnittlich in g pro 100 g)

Energie kJ (kcal)	638 (153)	Die Nährwertangaben sind Richt- /Empfehlungswerte. Die Werte können variieren (Quelle: Zentralverband Eier e. V.).
Fett	11	
- davon gesättigte Fettsäuren	3,3	
Kohlenhydrate	0,6	
- davon Zucker	< 0,5	
Eiweiß	13	
Salz	0,32	

Hinweis für sensible Verbraucher

- Im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung bei sachgerechter Lagerung und Zubereitung unbedenklich. Bei Stoffwechselerkrankungen ist ggf. auf ärztlichen Rat der Genuss zu beschränken. Gegenanzeigen: Allergien gegenüber Hühnerei

Besondere Ernährungsformen

- geeignet für: ovo-lacto-vegetarische und ovo-vegetarische Ernährung

GVO

- Entsprechend den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003 enthält das Produkt keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO), besteht nicht aus GVO, wurde nicht aus GVO hergestellt, enthält keine Zutaten, die aus GVO hergestellt wurden. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht zu vermeidende Kontaminationen mit einem Anteil, der nicht höher ist als 0,9 % der einzelnen Lebensmittelzutaten.

Allergene

- (gemäß VO (EG) 1169/2011) Eier und Eiprodukte: Hühnerei

Lebensmittelrechtliche Anforderungen

- die Eier entsprechen den jeweils geltenden deutschen bzw. EU-rechtlichen Bestimmungen und der jeweils geltenden Verkehrsauffassung und sind unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen produziert worden
- die Eier sind nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt

Verwendung

- zum Kochen, Backen, ...
- Verbraucherhinweis: bei Kühlschranktemperatur aufbewahren; Regeln der guten Küchenhygiene beachten; wir empfehlen, Eier nur im durchgegartem Zustand zu verzehren

Sonstiges zur Information Bitte eine Kopie aufbewahren. Unterschriebenes Original zurück an Waden GmbH.

Diese Spezifikation wird von uns anerkannt und bildet die Vertragsgrundlage für unsere künftigen Kontrakte und Bestellungen.



Kunde:	Unterschrift:	Stempel	Waden GmbH	Unterschrift:	Stempel
Datum:			Datum:		

Waden GmbH – Am Gewerbering 4 – D-27243 Prinzhöfte/Simmerhausen – Packstellen-Nummer: DE-031987

Tel.: +49(0)4431-94690 – Fax: +49(0)4431-946990 – www.waden.de – info@waden.de