

**Dokumentnamn:**

BL 0424

Godkänt av:

Magnus Franzén

Utarbetat av:

Sofi Tiberg

Utgåva:

2012-06-29

Sida:

1 av 1

Produktspecifikation

Specifikationer:

Benämning: Kokta ägg (Både vanligt och vakuumpförpackade)
Artikelnummer: 2001-2009
Emballage: Plastthink eller vakuumpåse

Kemisk-fysikaliska egenskaper:

Temperatur: 0-8°C
pH: 3-4
Fetthalt:
Atmosfär, _____ % O₂____30 % CO₂____70 % N₂

Mikrobiologisk status:

Totala antalet bakterier: < 7 log c.f.u/ml
Enterobacteriaceae: < 4 log c.f.u/ml
Basillus Cerius: < 3 log c.f.u/ml
Stafylokker: < 2 log c.f.u/ml
Clostridius perfringes: < 2 log c.f.u/ml
Mögel: < 3 log c.f.u/ml
Jäst: < 4 log c.f.u/ml
Salmonella: Negativt
Listeria: Negativt

Allergener:

Ägg

Lagring och hantering:

Lagringsförhållande: Kylvara 0-8°C
Hantering: Med rena redskap
Distributionsbetingelser: Kylkedja < 8°C

Varudeklaration:

Ingredienser: Ägg, vatten, syra E330, E331.
Instruktioner – lagring: Kyllagring
Hållbarhet: 25 dagar