ENDPRODUKT-BESCHREIBUNG: HACCP-PLAN		
1.	**PRODUCT**	
1.1	Produktname	Flüssiges pasteurisiertes gekühltes Vollei
1.2	Gruppe	Flüssige pasteurisierte gekühlte Ei-Produkte
1.3	Produktbeschreibun g	Flüssigei ist ein homogenes Produkt aus frischem Hühnerei, frei von jeglichen festen Verschmutzungen
1.4	Zusammensetzung	Hühnerei-Bestandteile
2.	**ORGANOLEPTISCHE PARAMETER**	
2.1	Organoleptis che Merkmale	Flüssigei ist ein homogenes Produkt mit Geschmack, Geruch und charakteristischer Farbe von Hühnerei-Bestandteilen
3.	**MICROBIOLOGISCHE PARAMETER**	
3.1	Salmonellen	Abwesend in 25 g
3.2	Staphylococcus Aureus	Abwesend in1g
3.3	Enterobacteriaceae	< 1 x 10^2 KBE/g
3.4	gezählte Anzahl: total	< 1 x 10^5 KBE/g
3.5	Listeria monocytogenes	Abwesend in 1g
4.	**PHYSIKOCHEMISCHE PARAMETER**	
4.1	Trockenmasse	Min. 22,5 % (±0,5%)
	Fett	Min. 8,5 % (±0,5%)
	pH	7,2 – 7,8
	Schwermetalle	Blei: < 0,05 mg/kg, Kadmium: < 0,002 mg/kg, Quecksilber: 0,0006 mg/kg, Arsen: <0,09 mg/kg
5.	**ANDERE PARAMETER: DIOXINE (PCDD/F), Polychlorierte Biphenyle (PCB) und Säuren**	
5.1	WHO-PCB-TEQ	< 0,20 pg/g im Fettanteil
5.1	WHO-PCDD/F-TEQ	< 2,5 pg/g im Fettanteil
5.2	WHO-PCDD/F-PCB-TEQ	< 5,0 pg/g im Fettanteil
5.3	ICES-6 (suma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 I PCB180)	< 40 ng/g im Fettanteil

5.4	Säuren	Milchsäure: <1000 mg/kg, ß-Hydroxybuttersäure: <10 mg/kg, Succinylsäure: < 25 mg/kg
6.	**NÄHRWERTE**	
6.1	Kalorien	146 kcal / 606 KJ in 100g
6.2	Kohlenhydrate	0,5 - 2 %
6.3	Proteine	11 – 12,7 %
7.	**PRODUKTIONSPROZESS**	
7.1	Qualitäts-Hühnereier wurden Bruch- und Filtrierungsprozessen unterzogen. Danach muss der Pasteurisierungs- und Verpackungsprozess durchgeführt werden.	
8.	**LAGERFÄHIGKEIT / VERFALLSDATUM**	
8.1	ICB Container	7 Tage
8.2	BAG-IN-BOX 3 - 20l	21 Tage
8.3	BAG-IN-BOX 500 - 1000l	14 Tage
8.4	Tank-LKW	7 Tage
8.5	Nach dem Öffnen	Innerhalb 36 Stunden zu verwenden
9	**Verpackung**	
9.1	Verpackungseinheit BAG-IN-BOX Kapazität: 3, 10, 20, 500, 1000 l	
9.2	ICB Container Kapazität : 600, 800, 1000 l.	
9.3	Tank-LKW Kapazität: 22 000 – 25 000 l.	
10.	**MARKIERUNG**	
10.1	Informations-Label: Produzent, Vet. Nr, Produktbeschreibung, Nettogewicht, Produktionsdatum, Verfallsdatum / zu verwenden bis, Lagertemperatur, ACHTUNG: Nach dem Öffnen – innerhalb 36 Stunden verbrauchen.	
11.	**LAGER- UND TRANSPORT-BEDINGUNGEN**	
11.1	Kühlbedingungen: - 1 bis + 4 º C	
11.2	Eigentransport, spezialisierte Forwarder (Selbstlader).	
12.	**GENTECHNIK-DEKLARATION**	
12.1	Produkt gentechnikfrei	
13.	**ALLERGENE**	
13.1	Hühnereier	

14.	**GRUPPE DER ZIELKUNDEN**	
14.1	Produzenten:	⅄ Teigwaren, ⅄ Bäckereien und Konfektionierer ⅄ Delikatessen-Produkte
15.	**Normen / STANDARDS**	
15.1	➢ ECE/AGRI nr 63 ➢ WE 853/2004 ➢ WE 1881/2006 ➢ WE 1999/74/EC ➢ Regulierung des Ministers für Landwirtschaft und Bäuerliche Entwicklung vom 20. Februar 2003 (O.J. No 52, pos. 461 wie geändert ➢ Regulierung des Ministers für Landwirtschaft und Bäuerliche Entwicklung vom 12. März 2004 (O.J. No 52, pos. 521 wie geändert ➢ spezielle Kuchenmeistergruppe: RO01015 & RO01815	