

OVOBEST Eiprodukte GmbH & Co.KG – Hörster Wall 1 – D- 49434 Neuenkirchen-Vörden

An die Firma
Nestle Product Technol. Centre
Lebensmittelforschung GmbH
Lange Str. 21

78224 Singen

Neuenkirchen, den 30.06.2020

Analysedaten zur Anlieferung am: 01.07.2020

Produkt: Hühnereigelbpulver Bodenhaltung Emultherm

Charge	Grenzwert	29059
Sensorik (10%ig in Wasser erhitzt)		Ohne Abweichung
pH	6,0 – 7,0	6,19
Wassergehalt (in %):	max. 4,0	2,9
Gehalt an Hydroxybuttersäure (mg/kg TS):	max. 10	< 10
Gehalt an Milchsäure (mg/kg TS):	max. 1.000	79
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (pro g):	max. 10.000	100
Enterobacteriaceenzahl (pro g):	max. 10	< 10
Bacillus cereus (pro g):	max. 100	< 10
Enterokokken (pro g):	max. 1000	< 10
Hefe/Schimmel (pro g):	max. 100	< 10
Salmonella (in 10 x 25 g):	negativ	negativ
Koagulase-pos. Staphylokokken (in 5 x 1 g):	negativ	negativ

Die genannten Eiprodukte sind hinsichtlich sensorischer und bakteriologischer Beschaffenheit und ihres Spektrums an Milch- und β -D-Hydroxybuttersäure im Sinne des LFGB und der Verordnungen (EG) Nr. 2073/2005 und (EG) Nr. 853/2004 (in jeweils gültiger Fassung) verkehrsfähig.

Im Rahmen unseres Monitoringprogramms genügen die Gehalte an Schwermetallen, Antibiotika, Pestiziden, Dioxine und PCBs der geltenden Gesetzgebung.

Mit freundlichem Gruß

OVOBEST Eiprodukte GmbH & Co. KG
Dipl. Biol. Dr. rer. nat. B. Schneppe
Geschäftsführer

i.A. Christiane Santel
Qualitätsmanagement
(Per Computer gefaxt, daher nicht unterschrieben!)

www.ovobest.de - E-Mail: info@ovobest.de