

Hubertus Höcherl GmbH

Am Bahnhof 17 Tel.: 05403-780077
49186 Bad Iburg Fax: 05403-780079
info@hoecherl-wurstwaren.de



Hubertus Höcherl GmbH
Wurst- & Schinkenspezialitäten



Artikel: 7229 Eier roh, Bodenhaltung Kl.M 10er. KVP

Auslobung: Hühnereier, braun, aus Kleingruppen- oder Käfighaltung, Güteklasse A, Gewichtsklasse M.

Zutaten: HÜHNEREIER aus Bodenhaltung der Gewichtsklasse M.

Angaben zum Produkt

Datum Lieferantenspezifikation	01.03.2021
Datum Einpflege in den Artikelstamm	19.05.2021
Warenart	Ei
Verpackung	Karton
RLZ in Tagen	21
Erklärung zum Nichtenthalten von GVO	ja
Konformitätserklärung für Verpackung	ja

Sensorik

Konsistenz	feste Schale, aufgeschlagen gellertartiges Eiweiß, gewölbter Eidotter
Aussehen	natürliche ovale Form, unverletzte saubere braune oder weiße Schale
Geruch	nach Ei, ohne Abweichung
Geschmack	nach Ei, ohne Abweichung

Hubertus Höcherl GmbH

Am Bahnhof 17 Tel.: 05403-780077
49186 Bad Iburg Fax: 05403-780079
info@hoecherl-wurstwaren.de



Hubertus Höcherl GmbH
Wurst- & Schinkenspezialitäten

Artikel: 7229

Eier roh, Bodenhaltung Kl.M 10er. KVP

Seite 2

	Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung Eine Kennzeichnung erfolgt nicht zwingend, wenn die Zutat bereits in der Zutatenliste aufgeführt ist.	Enthalten		wenn JA, Namen der Zutat angeben oder durch carry-over (co)
		ja	nein	
0	Allergene enthalten		X	
1	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse		X	
2	Krebstiere und -erzeugnisse		X	
3	Eier und -erzeugnisse	X		
4	Fisch und -erzeugnisse		X	
5	Erdnüsse und -erzeugnisse		X	
6	Soja und -erzeugnisse		X	
7	Milch und -erzeugnisse einschließlich Lactose		X	
8	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und -erzeugnisse		X	
9	Sellerie und -erzeugnisse		X	
10	Senf und -erzeugnisse		X	
11	Sesam und -erzeugnisse		X	
12	Schwefeldioxid und Sulfite (SO ₂ >10mg/kg)		X	
13	Lupine		X	
14	Weichtiere		X	
15	Sonstige		X	

Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Erklärung zu GVO/GMO

Die Ware ist GVO/GMO frei im Sinne der Verordnung (EU) 1829/2003 und (EU) 1830/2003.

Konformitätserklärung für Verpackung

Wir bestätigen, dass eingesetzte Primärverpackungen den Verordnungen 1935/2004 und 10/2011 entsprechen.



Dieses Dokument wurde elektronisch generiert und ist ohne Unterschrift gültig.