

01 Die Rohstoffe

1.5 Eiprodukte

Eiprodukte sind Erzeugnisse, die aus Eiern oder Teilen von Eiern nach Entfernen der Schale gewonnen werden. Eiprodukte gibt es in flüssiger, konzentrierter, trockener, kristallisierter, gefrorener oder sogar pasteurisierter Form.

Da vor allem die Schalen Träger von Krankheitserregern sind, sollten Eier nach dem Aufschlagen hitzebehandelt werden, um den mikrobiologischen Anforderungen zu entsprechen. Dies ist jedoch keine Garantie für die absolute Beseitigung aller Keime.

Nach dem Öffnen der Verpackung können die Eiprodukte durch die Luft, durch Produkte in der unmittelbaren Umgebung oder durch den Herstellungsprozess selbst kontaminiert werden.

WAS ZU TUN IST

- Die Einhaltung von Hygienekriterien (Handhygiene, Arbeitsflächen usw.) während des Herstellungsprozesses ist zwingend erforderlich.
- Die auf der Verpackung angegebenen Lagerbedingungen müssen eingehalten werden (+4°C für frische Produkte und -18°C für gefrorene Produkte).
- Lagern Sie die Produkte nach dem Auftauen bei einer Höchsttemperatur von +4°C.
- Lagern Sie geöffnete Produkte in der Originalverpackung bei einer Temperatur von maximal +4°C.
- Verwenden Sie diese nach 1 bis 2 Tagen; wenn sie länger aufbewahrt werden, können sie danach nur noch in gekochten Produkten verwendet werden.
- Geöffnete Eiprodukte dürfen nicht zur Herstellung von Endprodukten oder empfindlichen Zwischenprodukten (nicht weiter gekocht) verwendet werden.
- Organisieren Sie die Zubereitungen so, dass Sie die gesamte in der Packung enthaltene Produktmenge verwenden.
- Für die Zubereitung von Mayonnaise sollten nur frische Produkte verwendet werden.