

Gebruik eicentrifuge

De eicentrifuge: een uitkomst als grote hoeveelheden verse eieren moeten worden verwerkt. Het gebruik ervan is echter niet altijd toegestaan. Bovendien gelden er bepaalde voorwaarden. In dit informatieblad zetten wij alles voor u op een rij.

Wanneer mag het niet?

Bakkerijen die een erkenning van de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) voor de verwerking van verse eieren nodig hebben, mogen geen eieren centrifugereren. Het gaat hierbij om bedrijven die verse eieren verwerken en de daarmee geproduceerde eindproducten leveren aan derden, bijvoorbeeld supermarkten of groothandels. Deze bakkerijen moeten voldoen aan de specifieke voorschriften uit Verordening (EG) nr. 853/2004.

En wanneer wel?

Bakkerijen die verse eieren verwerken en de daarmee geproduceerde eindproducten alleen leveren aan eigen filialen of aan de lokale eindverbruiker (zoals horeca of instelling) hoeven niet te worden erkend. Ook als de bakkerij (detailist) een klein deel van zijn omzet niet afzet over de eigen toonbank, maar afzet in de plaatselijke detailhandel (zoals supermarkten) is een erkenning niet nodig. Een erkenning is ook niet nodig als poedervormig of voorverpakt gepasteuriseerd ei-product wordt gebruikt. In deze gevallen hoeft dus niet aan de voorwaarden uit Verordening 853/2004 te worden voldaan. Centrifugereren is dan alleen toegestaan onder strikte voorwaarden. Deze zijn vastgesteld om de risico's die zijn verbonden aan het gebruik van een eicentrifuge te beheersen.

Welke risico's zijn er?

Wanneer de eidooier of het struif in contact komt met de omgeving, vervuilde eischalen of niet goed gereinigde apparatuur, bestaat het risico op besmetting met schadelijke stoffen en de groei van ziekteverwekkende micro-organismen. Dit is ook het geval wanneer de ei-inhoud niet veilig wordt bewaard of onvoldoende wordt verhit bij de bereiding. Daarom zijn onderstaande maatregelen nodig.

Welke voorwaarden gelden er?

Voor het gebruik van een eicentrifuge gelden de volgende eisen:

- Gebruik alleen onbeschadigde eieren.
- De buitenkant van de gebruikte eieren moet schoon en droog zijn. Verontreinigd ei (met schaaldeeltjes, veertjes en mest) wordt als ondeugdelijke grondstof gezien en is dus ongeschikt voor gebruik.
- Verwerk de ei-inhoud op de dag van centrifugeren.
- Als de ei-inhoud niet direct wordt verwerkt, plaats deze dan meteen na het centrifugeren tot gebruik in de koeling (temperatuur 4°C of lager).
- Pas de op deze wijze verkregen ei-inhoud alleen toe in producten die een intensieve hittebehandeling ondergaan (dat wil zeggen: volledig gebakken en een kerntemperatuur van minimaal 85°C of ten minste twee minuten 75°C of ten minste 30 minuten 65°C).
- Reinig en ontsmet de eicentrifuge direct na gebruik.
- Zorg dat de centrifuge in deugdelijke staat verkeert.

Meer weten?

Meer informatie over de EG-erkenning voor de verwerking van producten van dierlijke oorsprong vindt u op www.nbc.nl in het Dossier Hygiëne (klik op 'artikelen' en vervolgens op 'informatie EG-erkenning'). Heeft u daarover vragen, neem dan contact op met de kennisspecialisten wet- en regelgeving van het NBC, telefoonnummer (0317) -47 12 47.