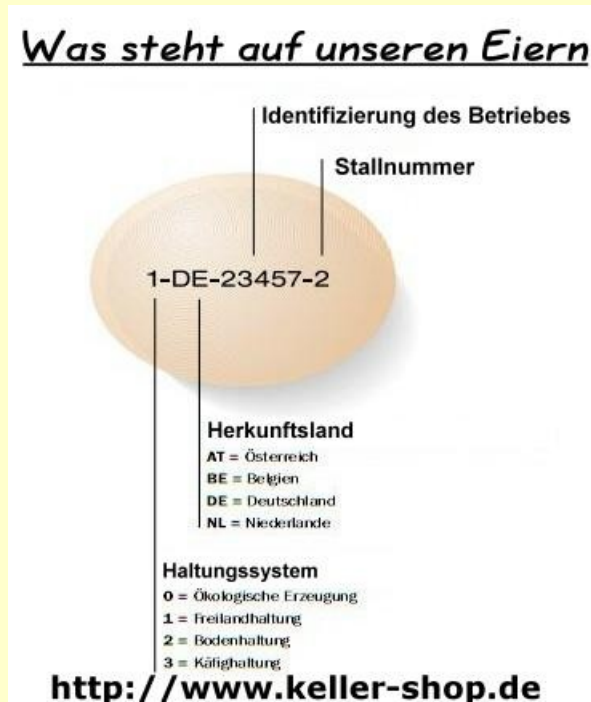


# Erklärung zum Stempel unsere Hühnereier

Woher kommt mein Ei und wer hat es Produziert.



## Weitere Angaben:

- **Güteklasse**
- **Klasse A** oder "frisch": Eier dürfen weder gewaschen noch anderweitig gereinigt, nicht haltbar gemacht oder gekühlt werden ("normale" Konsumeier für private Haushalte).
- **Klasse B** oder "Eier zweiter Qualität oder deklassiert" sind für Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie und Unternehmen der Nicht-Nahrungsmittelindustrie bestimmt.

Kriterien für die Einteilung in die Güteklassen sind der Zustand der Schale und Kutikula, der Luftkammer, des Eiklars, des Dotters, des Keims sowie der Geruch des Eies.

- **Gewichtsklasse**

## Gewichtsklassen von Eiern

Bezeichnung	Größe	Gewicht in Gramm
XL	sehr groß	73 und darüber
L	groß	63 bis unter 73
M	mittel	53 bis unter 63
S	klein	unter 53

- Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) darf **28 Tage** nach dem Legen nicht überschreiten. Nach dem 18. Tag sind die Eier im Handel auf eine Temperatur von + 5°C bis + 8°C zu kühlen. Letztes Verkaufsdatum ist der 21. Tag nach dem Legen. Bei Eiern der Güteklasse B ist statt des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verpackungsdatum anzugeben.
- Kühlhinweis: Empfehlung an die Verbraucher, die Eier nach dem Kauf bei Kühlschranktemperatur zu lagern
- Kennnummer der **Packstelle**: Die Kennnummer der Packstelle ist auf der Verpackung anzugeben. In der Packstelle werden die Eier sortiert, gekennzeichnet und verpackt. Es ist sehr wohl möglich und auch rechtlich zulässig, dass in einem niederländischen Betrieb gelegte Eier (Stempel auf dem Ei: NL) in einer deutschen Packstelle sortiert und gekennzeichnet werden (PN-Nummer auf der Verpackung: DE ....). **Die Angabe „DE“ auf der Verpackung sagt somit nicht unbedingt etwas zur Herkunft der Eier, hierfür ist alleine die Stempelung auf dem Ei maßgeblich!**

[www.keller-shop.de](http://www.keller-shop.de)