

Fischer Eier GmbH
Mettlenmatte 7
CH-6102 Malters

www.fischereier.ch

FOU GmbH
Geissackerstrasse 1
CH-8157 Dielsdorf

www.fou-gmbh.ch

Kundeninformation

Malters/Dielsdorf, 23. November 2014

Vogelgrippe – Geflügelpest: Temperaturen Pasteurisation

Sehr geehrte Damen und Herren

Aufgrund von Anfragen von Lebensmittel-Herstellern, welche internationale Konzerne beliefern, erlauben wir uns, Sie mit der Beilage (Seite 3) über die Pasteurisations-Temperaturen der Fischer Eier GmbH zu informieren.

Diese Pasteurisations-Temperaturen (vgl. Seite 3) werden umfassend erfüllt und gehen über die OIE-Richtlinien zur Inaktivierung des hochpathogenen aviäre Influenza-Virus hinaus:

Eggs and egg products

The following times for industry standard temperatures are suitable for the inactivation of highly pathogenic notifiable avian influenza (HPNAI) virus present in eggs and egg products:

	Temperature (°C)	Time
Whole egg	60	188 seconds
Whole egg blends	60	188 seconds
Whole egg blends	61.1	94 seconds
Liquid egg white	55.6	256 seconds
Liquid egg white	56.7	228 seconds
10% salted yolk	62.2	138 seconds
Dried egg white	67	0.83 days
Dried egg white	54.4	21.38 days

Quelle: <http://www.oie.int/doc/ged/D6433.PDF>

Situation Vogelgrippe – Stand 23.11.2014

1. Deutschland

- a) kein weiteres Vorkommnis in der Nutztierhaltung;
- b) bestimmte Landkreise Deutschlands verfügten inzwischen die Stallpflicht für das Nutzgeflügel;
- c) ein Teil unserer Rohware für die Eiprodukte-Herstellung stammt aus Deutschland;
- d) von der betroffenen Farm haben wir keine Eier erhalten.

2. Grossbritannien

- a) kein weiteres Vorkommnis in der Nutztierhaltung;
- b) Eier aus Grossbritannien führen wir keine ein.

3. Holland

- a) das Virus wurde auf einem dritten Hof nachgewiesen;
- b) Holland verordnete gleichzeitig ein Verbringungsverbot für u.a. Geflügel und Eier während 72 Stunden, d.h. während dieser Zeit durften auf den Farmern u.a. keine Eier abgeholt und in andere Staaten exportiert werden;
- c) ein Teil unserer Rohware stammt aus Holland;
- d) von den betroffenen Farmen haben wir keine Eier erhalten.

4. Schweiz

- a) kein Vorkommnis bis heute;
- b) das BLV erliess am 21.11.2014 neue Verordnungen bezogen auf die Vorkommnisse in Grossbritannien und Holland.

Gerne hoffe ich, Ihnen mit diesem Bericht dienen zu können.

Wir versichern Ihnen, Sie bei einer relevanten Änderung der Sachlage umgehend telefonisch oder schriftlich informieren.

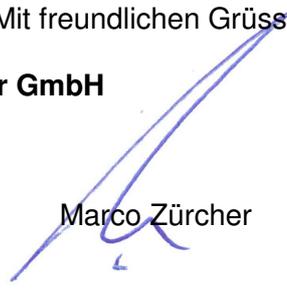
Bitte zögern Sie nicht, mich bei weiteren Fragen oder Wünschen zu kontaktieren.

Mit freundlichen Grüssen

Fischer Eier GmbH

FOU GmbH
food ovo utilities

Marco Zürcher



Beilage

Änderungsdatum	Änderung durch	Änderungsgrund
07.05.2014	Marco Zürcher	Anpassung Parameter bei Vollei nature von 65 °C auf 66 °C

Produkt	Strecke im Heisshalten	Geschwindigkeit	Förderpumpe-Geschwindigkeit	Homopumpe-Geschwindigkeit	Heissprodukte-Temperatur	Temperatur-Umleitsollwert	Temperatur-Umleitung. Hysterese
Eigelb nature Eigelb mit Salz Eigelb mit Zucker	halbe	niedrig	80	85	65,0 °C	62,0 °C	
Eiweiss	volle	hoch	100	30	58,0 °C	56,7 °C	0
Vollei 3,3% Salz	volle	hoch	100	100	67,0 °C	64,0 °C	
Vollei 33% Zucker	volle	hoch	100	100	70,0 °C	66,0 °C	
Vollei nature Vollei mit Kirsch Glanz-Eistreiche	volle	hoch	100	100	66,0 °C	63,0 °C	

Erstellt durch: Marco Zürcher	Genehmigt durch: Stefan Fischer	Verteiler: Aushang Pasteurisation	Version: 5	Datum: 07.05.2014
----------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------	---------------	----------------------