



Lohne, 18.03.2026

## PEGGYS Pasteurisierte Eier

Eier sind ein sensibles Naturprodukt und können auf der Schale und im Inneren mit pathogenen Bakterien, wie z.B. Salmonellen, belastet sein. Um eine größtmögliche Sicherheit bei der Verwendung von Schaleneiern für den Verbraucher zu gewährleisten haben wir, die Firma EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG aus Lohne, ein Verfahren zur Pasteurisierung von Eiern in der Schale entwickelt. Das Ergebnis sind PEGGYS pasteurisierte Eier in der Schale, hygienisch und lebensmittelsicher.

In dem von EIPRO entwickelten Produktionsverfahren werden die Eier schonend wärmebehandelt. Mit dieser Pasteurisierung werden alle eventuell vorhandenen hygienischen Belastungen sowohl auf der Schale als auch im Inneren der Eier nachweislich beseitigt. Dennoch bewahrt das Ei seine Natürlichkeit und bleibt mit dem unpasteurisierten, rohen Ei vergleichbar flüssig. Die Eier werden nach der Pasteurisierung mit einem Stempel gekennzeichnet und sind dadurch eindeutig von nicht pasteurisierten, rohen Eiern zu unterscheiden. Eine Verwechslung ist ausgeschlossen. Sie werden in einem Papp-Tray verpackt und ermöglichen in der Küche ein unkompliziertes Handling. Im Unterschied zu rohen Eiern sind PEGGYS vom Tag der Pasteurisierung an kühlpflichtig.

Das von EIPRO entwickelte Verfahren und die dafür neu errichteten Betriebsräume und -anlagen wurden am 26.02.2014 vom Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit sowie dem Veterinäramt des Landkreises Vechta überprüft und zugelassen. Die pasteurisierten Schaleneier wurden dabei durch die Wärmebehandlung als Eiprodukte im Sinne der EU-Verordnung Nr. 853/2004 eingestuft und können seitdem in unserem Betrieb mit der Zulassungsnummer NI 12002 als pasteurisierte Eiprodukte hergestellt und vermarktet werden.

Jede Charge PEGGYS wird vor der Freigabe zum Verkauf in einem betriebseigenen und für die Arbeit mit Pathogenen zugelassenen Labor unter Leitung eines erfahrenen Veterinärmediziners untersucht, so dass sichergestellt ist, dass die mikrobiologischen Kriterien der VO (EG) Nr. 2073/2005 für Eierzeugnisse nachweislich erfüllt sind. Dies beinhaltet selbstverständlich auch die Freiheit von Salmonellen.

Mit PEGGYS ist die größtmögliche Sicherheit für die Verwendung beim Verbraucher gewährleistet, und Eier können endlich wieder ohne Einschränkungen eingesetzt und angeboten werden. Peggys können auch ohne einen weiteren Erhitzungsschritt verzehrt und angeboten werden, da es sich um pasteurisierte Eiprodukte handelt.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Dr. med. vet. Stefan Rühlmann

Leiter QS

**Eipro-Vermarktung  
GmbH & Co. KG**  
Gewerbering 20  
D-49393 Lohne

**Kommanditgesellschaft**  
Amtsgericht Oldenburg  
HRA 110302

**Komplementärin  
Eipro-Vermarktung GmbH**  
Amtsgericht Oldenburg  
HRB 110131

**Geschäftsführer**  
Dieter Böckmann  
Thomas Pundt