



# Zertifikat

für

## Mülheimer

# Senioreneinrichtungen

Hier wird das patentierte Polluxverfahren eingesetzt und damit rohe Eier nachweislich salmonellenfrei gemacht (gilt ebenso für das Virus H5N1). Dieser höchste Standard für Lebensmittelsicherheit bei rohen Eiern wurde durch das internationale Prüfinstitut SGS getestet, zertifiziert und wird turnusgemäß rezertifiziert und garantiert die Wirkungsweise der Technologie.

**EGG**cellent  
High-tech for food safety  
[www.eggcellent.de](http://www.eggcellent.de)

Driedorf, Mai 2011