

## **SPEZIFIKATION**

Stand 20. Juli 2023

**Produkt** Artikelnr. A10030 (25 kg), A10031 (20 kg) A10032 (10 kg)

### **HASELNUSSKERNE GANZ 11-13 mm**

**Ursprungsland** Türkei, Georgien, Europa

#### **Produktbeschreibung**

Aussehen	mittelbraun, arteigen
Geruch	arttypisch, nicht muffig, frei von Fremdgerüchen
Geschmack	arttypisch, nussig, nicht muffig oder ranzig, frei von Fremdgeschmack
Konsistenz	knackig, Kerne mit Haut
Zutaten	100 % Haselnuss
Verwendung	Zutat für Zubereitung von Speisen und Backwaren, nicht geeignet für Babys (Kleinkinder) und Allergiker
Gentechnikfreiheit	Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt und das Produkt ist weder aus, noch durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt und somit auch nicht kennzeichnungspflichtig – gemäß Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.
Allergene	Verwendung von Zutaten gemäß der EUR-Richtlinie 2000/13/EG und 2005/26/EG (= Allergene) Ja – Haselnuss
Verpackung:	verpackt in 25 kg Kunstgewebesäcken, 20 kg Karton vac. oder 10 kg Karton vac.

Seite 2

**SPEZIFIKATION** Stand 14. Juli 2023

**Produkt** Artikelnr. A10030 (25 kg), A10031 (20 kg) A10032 (10 kg)

**HASELNUSSKERNE GANZ 11-13 mm**

Physikalisch Mikroskopische und Chemische Anforderungen:	Lebende Parasiten	keine
	Schimmelbefall	keiner
	Artfremde Beimengungen	keine
	Schädlingsbefallener Anteil	max. 1 %
	Schalenanteile	max. 0,2%
	Wassergehalt	max. 6 %
	Peroxidzahl	max. 2mVAL/g
	Freie Fettsäuren	max. 2 %
Kontaminanten	Mykotoxine	
	Aflatoxin B1	< 8µg/kg
	Aflatoxin B1, B2, G1, G2	< 15 µg/kg
Mikrobiologie	Parameter (KbE/g)	
	Schimmelpilze	10.000
	Enterobacteriaceae	100
	E-coli	10
	Salmonellen	neg. in 25g
Nährwerte (in g/100 g Erzeugnis)	Brennwert (kj /kcal)	2662 / 644
	Eiweiß	12
	Kohlenhydrate	10,5
	davon Zucker	4,6
	Fett	61,6
	gesättigte Fettsäuren	4,1
	Ballaststoffe	8,2
	Salz	0,003

Seite 3

**SPEZIFIKATION** Stand 14. Juli 2023**Produkt**

Artikelnr. A10030 (25 kg), A10031 (20 kg) A10032 (10 kg)

**HASELNUSSKERNE GANZ 11-13 mm**

Lagerung	Kühl (6 bis 15 Grad Celsius) und trocken lagern
Mindesthaltbarkeit	in Originalverpackung bei optimaler Lagerung mindestens 9 Monate
Restlaufzeit	mindestens 4 Monate
Paletteneinheit	30/25 kg Sack oder Karton pro EURO-Pal. bzw. 28 / 20 kg Karton pro Pal. bzw. 54 / 10 kg Karton pro Pal.
Rückverfolgbarkeit	durch Chargennummer auf Gebinde und Lieferpapieren

Das genannte Produkt ist in der EU verkehrsfähig und entspricht inkl. Verpackung den anzuwendenden europäischen und österreichischen Gesetzen, incl. EU VO 1169/2011.

Basis obiger Spezifikation sind Angaben unserer Lieferanten. Allerdings bitten wir zu beachten, dass bei Naturprodukten alle Werte / Parameter üblichen Schwankungen unterliegen, bedingt durch örtliche Gegebenheiten und/oder Witterungseinflüsse. Unsere Spezifikation beinhaltet Richtwerte, etwaige Schwankungen in Zusammensetzung, Aussehen, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen.