

SPEZIFIKATION

Stand 6. Okt. 2023

Produkt Artikelnr. A10049 / A10049

MANDELN GERIEBEN

Ursprungsland USA

Produktbeschreibung

Aussehen beiges, fein geriebenes Mandel-Granulat

Geruch arttypisch, charakteristisch nach Mandeln

Geschmack arttypisch, charakteristisch nach Mandeln

Konsistenz feines Granulat

Zutaten 100 % Mandeln

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 – Mandeln

Verpackung: verpackt in 11,34 oder 12,5 kg Karton

**Physikalische
Kennzahlen:** Reinheit mind. 99,9 %

Seite 2

SPEZIFIKATION

Stand 6. Okt. 2023

Produkt

Artikelnr. A10048 / A10049

MANDELN GERIEBEN

Mikrobiologie

Aflatoxin B1 < 8µg/kg
Aflatoxin B1, B2, G1, G2 < 10µg/kg

Parameter (KbE/g)
Aerobe mesoph. Keime 100.000
Schimmelpilze 10.000
Enterobacteriaceae <10.000
E-coli >100
Salmonellen n.n.

Nährwerte (in g/100 g Erzeugnis)

Brennwert (kj /kcal) 2521 / 602
Eiweiß 18,8
Kohlenhydrate 5,4
davon Zucker 0
Fett 54,7
gesättigte Fettsäuren 4,1
Ballaststoffe 14,1
Na 0,001

Lagerung Mindesthaltbarkeit

Kühl (6 bis 15 Grad Celsius) und trocken lagern
in Originalverpackung bei optimaler Lagerung mindestens
9 Monate

Restlaufzeit

mindestens 5 Monate

Seite 3

SPEZIFIKATION

Stand 6. Okt. 2023

Produkt

Artikelnr. A10048 / A10049

MANDELN GERIEBEN

Paletteneinheit	56/11,34 kg Krt. oder 54/12,5 kg Karton pro EURO-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.