



# **SPEZIFIKATION** Stand 12. Sept. 2023

**Produkt** Artikelnr. A10047 in 22,68 kg Krt.

Artikelnr. A10041 in 12,5 kg Krt.

MANDELN GANZ, BRAUN

**Ursprungsland** USA

#### **Produktbeschreibung**

Aussehen hell- bis mittelbraune ganze Mandelkerne,

Geruch arttypisch, charakteristisch nach Mandeln Geschmack arttypisch, charakteristisch nach Mandeln

Konsistenz ganze Mandelkerne 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

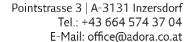
2000/13/EG und 2005/26/EG (= Allergene)

Ja – Nüsse

Verpackung: verpackt in 22,68 kg Karton oder 12,5 kg Karton

Physikalische und Feuchtigkeit: max. 6 % chemische Kennzahlen FFA-Wert: max. 1.0 %

Säurezahl: max. 2.0 mg KOH/g Fett





Seite 2

# **SPEZIFIKATION** Stand 12. Sept. 2023

#### **Produkt**

### MANDELN GANZ, BRAUN

POZ max. 5 meqO2/kg

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

Parameter (KbE/g) Mikrobiologie Schimmelpilze

Schimmelpilze 10.000
Enterobacteriaceae 1000
E-coli n.n.
Salmonellen n.n.
Staphylokokken n.n.

Nährwerte Brennwert (kj /kcal) 2552,4 (in g/100 g Erzeugnis) Eiweiß 24,7 Kohlenhydrate 4,3 davon Zucker 3,6 Fett 53 gesättigte Fettsäuren 3,6 Ballaststoffe 12,3

Na

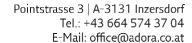
Lagerung Kühl (6 bis 15 Grad Celsius) und trocken lagern

Mindesthaltbarkeit in Originalverpackung bei optimaler Lagerung mindestens

0,01

9 Monate

Restlaufzeit mindestens 5 Monate





Seite 3

**SPEZIFIKATION** 

Stand 12. Sept. 2023

**Produkt** 

MANDELN GANZ, BRAUN

Paletteneinheit 32/22,68 kg Karton pro EURO-Pal.

45 / 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.