

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
chemische Kennzahlen** Feuchtigkeit: max. 6 %
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

Mikrobiologie

Parameter (KbE/g)
Schimmelpilze 10.000
Enterobacteriaceae 1000
E-coli n.n.
Salmonellen n.n.
Staphylokokken n.n.

Nährwerte (in g/100 g Erzeugnis)

Brennwert (kj /kcal) 2552,4
Eiweiß 24,7
Kohlenhydrate 4,3
davon Zucker 3,6
Fett 53
gesättigte Fettsäuren 3,6
Ballaststoffe 12,3
Na 0,01

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 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.