

SPEZIFIKATION

Stand 22. Aug. 2023

Produkt Artikelnr. A10045 (10 kg)/ A10044 (12,5 kg)

MANDELN BLANCHIERT, GESTIFTET

Ursprungsland USA

Produktbeschreibung

Aussehen	helle, gelbliche Mandelkern-Stifte ohne braune Samenhaut
Geruch	arttypisch, charakteristisch nach Mandeln, nicht ranzig
Geschmack	arttypisch, charakteristisch nach Mandeln, nicht bitter
Konsistenz	Mandelkern-Stifte
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 12,5 kg Karton
Physikalische und chemische Kennzahlen	Feuchtigkeit: max. 6 % FFA-Wert: max. 1.0 % Säurezahl: max. 2.0 mg KOH/g Fett POZ max. 4 meqO ₂ /kg

Seite 2

SPEZIFIKATION

Stand 22. Aug. 2023

Produkt

Artikelnr. A10044 / A10045

MANDELN BLANCHIERT, GESTIFTALT

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

Mikrobiologie

Parameter (KbE/g)	
Gesamtkeimzahl	100.000
Schimmelpilze	10.000
Enterobacteriaceae	1000
E-coli	n.n.
Salmonellen	n.n.
Staphylokokken	n.n.

Nährwerte
(in g/100 g Erzeugnis)

Brennwert (kj /kcal)	2584 / 626
Eiweiß	20
Kohlenhydrate	4,7
davon Zucker	4,2
Fett	56
gesättigte Fettsäuren	4,1
Ballaststoffe	11,4
Na	0,001

Lagerung
Mindesthaltbarkeit

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

Restlaufzeit
mindestens 6 Monate

Seite 3

SPEZIFIKATION

Stand 22. Aug. 2023

Produkt

Artikelnr. A10044 / A10045

MANDELN BLANCHIERT, GESTIFTALT

Paletteneinheit 63/10 kg oder 54/12,5 kg Krt. 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.