

PRODUKTDATENBLATT / SPEZIFIKATION

PISTAZIEN grün, blanchiert, geschält

PRODUKTBESCHREIBUNG: Pistazienkerne blanchiert, geschält

HERKUNFT: Iran

SENSORISCHE BESCHREIBUNG:

AUSSEHEN:	Pistazienkerne, geschält, ohne Haut, matt bis glänzende Oberfläche, mit Bruchanteil
GERUCH:	arteigen, unauffällig
FARBE:	Hellgrün/gelblich – bis dunkelgrün
GESCHMACK u. KONSISTENZ:	arteigen, nussig, knackig, bei höherem Fettgehalt etwas weich

MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN:

Gesamtkeimzahl KBE/g	max. 100.000
Hefe und Schimmel KBE/g	max. 10.000
Coliforme KBE/g	max. 1.000
E.coli KBE/g	max. 100
Salmonellen KBE/125 g	negativ
Enterobacteriaceae KBE/g	max. 1000

PHYSIKALISCHE/CHEMISCHE ANFORDERUNGEN:

Wassergehalt %	max. 6 %
Phostoxin	max. 0,05 mg / kg
Peroxidzahl	max. 2 mVAL / kg
Aflatoxin B1	max. 8 ppb
Aflatoxin total	max. 10 ppb
Schalenanteile	max. 0,1 %
Artfremde Verunreinigungen	max. 0,1 %

NÄHRWERTANGABEN* in g pro 100g :

Energie	2548 kJ / 616 kcal
Fett	52 g
gesättigte Fettsäuren	8,6 g
Kohlenhydrate	12 g
Zucker	10 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	20 g
Salz	0,03 g

*lt. Herstellerangaben 01.2022

Diese Spezifikation wurde nach unserem derzeitigen Wissensstand mit größter Sorgfalt erstellt. Die Spezifikationen werden laufend aktualisiert und entsprechen den gültigen rechtlichen Bestimmungen.

Druck: 26.02.2024

PRODUKTDATENBLATT / SPEZIFIKATION

ALLERGENLISTE (nach EU VO 1169/2011)

Nr.	Stoff	Enthalten	
		Ja	Nein
01	Glutenhaltige Getreide u. Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x
02	Krebstiere/erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x
03	Eier/Eiprodukte	<input type="checkbox"/>	x
04	Fisch/Fischerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x
05	Erdnüsse/Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x
06	Soja/Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x
07	Milch/Milchprodukte	<input type="checkbox"/>	x
08	Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse,.....)	x	<input type="checkbox"/>
09	Sellerie/erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x
10	Senf/erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x
11	Sesamsamen/erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x
12	Schwefeldioxid u. Sulphite mit mehr als 10mg/kg	<input type="checkbox"/>	x
13	Lupinen / Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x
14	Weichtiere / Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	x

Diese Spezifikation wurde nach unserem derzeitigen Wissensstand mit größter Sorgfalt erstellt. Die Spezifikationen werden laufend aktualisiert und entsprechen den gültigen rechtlichen Bestimmungen.

Druck: 26.02.2024

PRODUKTDATENBLATT / SPEZIFIKATION

VERPACKUNG:	Kartons mit vakuierten Polybeuteln zu 10 kg
HALTBARKEIT:	24 Monate ab Produktion unter optimalen Lagerbedingungen
LAGERBEDINGUNGEN:	vor Wärme geschützt und trocken lagern, max.25°C, optimal 15-20 °C, rel. Luftfeuchte ca. 65%
GVO-Status:	Keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen 1829/2003/EG und 1830/2003/EG, da keine Zutaten auf Soja- oder Maisbasis enthalten sind.

Novel Food – GVO´s

Es werden zur Herstellung einzelner Produkte **keine** neuartigen Lebensmittel gemäß Novel-Food VO (EU) 2015/2283 bzw. gentechnisch veränderte, entsprechend EU-VO 1829/2003, Lebensmittel, Zutaten oder Hilfsstoffe, die durch gentechnische Verfahren hergestellt wurden verwendet!

Bestrahlung

Die Produkte werden **keiner** ionisierenden Strahlenbehandlung unterzogen.

Verpackung

Die Verpackung entspricht allen anwendbaren Verordnungen, im speziellen der VO (EG) Nr. 1935/2004 sowie der Kunststoff VO (EU) Nr. 10/2011.

Rückstände, Kontaminanten, Schwermetalle und Mykotoxine:

Höchstgehalte werden entsprechend den geltenden nationalen und europäischen Gesetzgebungen eingehalten.

Diese Spezifikation wurde nach unserem derzeitigen Wissensstand mit größter Sorgfalt erstellt. Die Spezifikationen werden laufend aktualisiert und entsprechen den gültigen rechtlichen Bestimmungen.

Druck: 26.02.2024