

## **SPEZIFIKATION**

Stand 10. Mai 2023

**Produkt** Artikelnr. A10050

### **WALNUSSKERNE GERIEBEN**

Ursprungsland USA

#### **Produktbeschreibung**

Aussehen beigefarbenes bis braunes grobes Pulver, hergestellt aus Walnusskernen

Geruch arteigen, aromatisch, nach Walnuss  
Geschmack arteigen, nussig, nicht ranzig  
Konsistenz geriebene Walnusskerne

Zutaten 100 % Walnusskerne

Verwendung Backzutat, nicht geeignet für Babys (Kleinkinder) und Allergiker, für Vegetarier und Veganer geeignet

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 EU-Richtlinie 2000/13/EG und 2005/26/EG (= Allergene)  
Ja – Schalenfrüchte / Nüsse - Walnüsse

Verpackung: verpackt in 13,61 kg Karton  
Palettenfaktor: 48 Krt. pro Palette = 653,28 kg pro Pal.

Seite 2

## SPEZIFIKATION

Stand 10. Mai 2023

### Produkt

Artikelnr. A10050

## WALNUSSKERNE GERIEBEN

### Physikalische und chemische Parameter

Lebende Parasiten	keine
Artfremde Beimengungen	max. 0,1 %
Reinheit	mind. 99,9 %
Wassergehalt	max. 5 %

### Mikrobiologische Parameter

Gesamtkeimzahl		max. 100.000 KbE/g
E-Coli	Richtwert	max. 10 KbE/g
	Warnwert	max. 100 KbE/g
Enterobacteriaceae	Richtwert	max. 1000 KbE/g
	Warnwert	max. 10.000 KbE/g
Salmonellen		negativ/125 g
Aflatoxin B1		max. 2 ppb
Aflatoxin B1+B2+G1+G2		max. 4 ppb

### Nährwerte (in g/100 g Erzeugnis)

Brennwert (kj /kcal)	2.738 / 654
Eiweiß	15,23
Kohlenhydrate	13,71
davon Zucker	2,61
Fett	65,21
gesättigte Fettsäuren	6,12
Ballaststoffe	6,7
Natrium	0,005 g

Seite 3

## **SPEZIFIKATION**

Stand 10. Mai 2023

### **Produkt**

Artikelnr. A10050

## **WALNUSSKERNE GERIEBEN**

Lagerung	Kühl (6 bis 10 Grad Celsius) und trocken lagern, direkte Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden.
Mindesthaltbarkeit	in Originalverpackung bei optimaler Lagerung mindestens 260 Tage ab Produktion
Restlaufzeit	mindestens 120 Tage
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.

Gemäß Artikel 16 Abs.1 EU-VO 1935/2004, unter Berücksichtigung der EU-VO 2023/2006 (insbes. Artikel 7), sowie EU-VO 10/1011 wird hiermit bestätigt, dass die Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen. Es gehen keine geruchlichen, geschmacklichen oder sonstige Beeinträchtigungen der gelieferten Ware vom Verpackungsmaterial aus.

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.