

Seite 2

SPEZIFIKATION

Stand 09. Okt. 2023

Produkt

Artikelnr. A10011 10 kg Krt.
Artikelnr. A10012 2x5 kg vac. Krt.

WALNUSSKERNE BRUCH (1/4 und 1/8-Kerne)

Physikalische und chemische Parameter

Lebende Parasiten	keine
Artfremde Beimengungen	max. 0,5 %
Schädlingsbefallener Anteil	max. 1 %
Schalenanteil	max. 0,2 %
Farbabweichungen	max. 10%
Wassergehalt	max. 6 %

Mikrobiologische Parameter

Gesamtkeimzahl	max. 100.000 KbE/g
Coliforme Keime	max. 1.000 KbE/g
E-Coli	max. 10 KbE/g
Salmonellen	negativ/125 g
Hefe und Schimmelpilze	max. 10.000 KbE/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 / 6543
Eiweiß	14,4
Kohlenhydrate	13,6
davon Zucker	6,9
Fett	62,5
davon gesättigte Fettsäuren	6,7
Ballaststoffe	6,1
Natrium	1 mg
Calcium	87 mg
Magnesium	129 mg

Seite 3

SPEZIFIKATION Stand 9. Okt. 2023

Produkt

Artikelnr. A10011 10 kg Krt.
Artikelnr. A10012 2x5 kg vac. Krt.

WALNUSSKERNE BRUCH
(1/4 und 1/8-Kerne)

Lagerung

Kühl (6 bis 10 Grad Celsius) und trocken lagern,
direkte Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden.

Besonderes

Alle Nüsse sind empfindliche Naturprodukte.
Für Walnusskerne besteht immer die Gefahr des
Ranzigwerdens. Bei unsachgemäßer Lagerung geschieht
dies wesentlich schneller. In der heißen Jahreszeit ist ein
Wurmbefall nicht auszuschließen. Es ist daher notwendig,
den Lagerstand – auch während der angegebenen
Aufbrauchsfrist – laufend zu kontrollieren.

Mindesthaltbarkeit

in Originalverpackung bei optimaler Lagerung mindestens
9 Monate

Restlaufzeit

mindestens 5 Monate

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.