

SPEZIFIKATION

Stand 4. Juli 2023

Produkt Artikelnr. A10046 (12,5 kg) / A10047 (22,68 kg)

MANDELN BLANCHIERT

Ursprungsland USA

Produktbeschreibung

Aussehen	gelbliche, cremefarbene, ganze Mandelkerne, ohne Samenhaut, mit Bruchanteil
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 12,5 kg oder 22,68 kg Karton
Physikalische und chemische Kennzahlen	Feuchtigkeit: max. 6 % FFA-Wert: max. 1.0 % Säurezahl: max. 2.0 mg KOH/g Fett

SPEZIFIKATION

Stand 4. Juli 2023

Produkt

Artikelnr. A10046 / A10047

MANDELN BLANCHIERT

POZ max. 4 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) 2546,4 / 616,9
Eiweiß 19 ,2
Kohlenhydrate 4,9
davon Zucker 4,4
Fett 54,7
gesättigte Fettsäuren 4,2
Ballaststoffe 14,1
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

SPEZIFIKATION

Stand 4. Juli 2023

Produkt

Artikelnr. A10046 / A10047

MANDELN BLANCHIERT

Paletteneinheit	70/12,5 kg Krt. oder 40/22,68 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.