

LINUS	Version 1	Qualitäts- Management Formular	Dokument QMF 7-3-5
	Stand 19-02-2014	Spezifikation	Prozess- verantwortlicher GF

1.1 Produktdaten

Artikelnummer	12756 (10x1kg),12752 (22,68 kg Krt.) 12764 (12,5 kg); 12774 (150 gr.)
Produktbezeichnung	Mandeln blanchiert, nicht größensortiert = whole and broken = ca. 5 % Bruchanteil (whole and broken)
Ursprungsland	USA, Spanien

1.2 Beschreibung

Aussehen	Gelbliche, cremefarbene Mandelkerne, ohne Samen- haut
Geruch	Arteigen, ohne Fremdgeruch
Geschmack	Normal, nussig, nicht ranzig
Konsistenz	Normal-fest
Zutaten	100 % Mandeln blanchiert
Verwendungszweck	Backwaren
Verwendung von Zutaten gemäß EU Richtlinie 2000/13/EG und 2005/26/EG (=Allergene)	Ja – Mandeln
Nicht geeignet für	Nussallergiker und Kleinkinder (Babys)
Gentechnikfreiheit	Gemäß Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 – kein gentechnisch veränderten Organis- men eingesetzt und Produkt weder aus noch durch gen- technisch veränderten Organismen hergestellt wird und auch nicht kennzeichnungspflichtig ist.

1.3 Physikalische und chemische Parameter

Reinheit	99 %	
Bruch	Je nach Qualität	
Farbe	Weiss-beige	

Aufzeichner	Verteiler	Archivierer	Ort	Dauer
	GL/PL	QB	Archiv	10 Jahre

LINUS	Version 1	Qualitäts- Management Formular	Dokument QMF 7-3-5
	Stand 19-02-2014	Spezifikation	Prozess- verantwortlicher GF

1.4 Mikrobiologische Parameter

Aerobe Gesamtkeimzahl	100.000/g	
Schimmelpilze	10.000/g	
Enterobacteriaceae	<10.000/g	
E. coli:	<100/g	
Salmonella/ 25 g	Negativ in 25 g	

Aflatoxin	B1: max 8 ppb B1+B2+G1+G2: max. 10 ppb	Bei unmittelbarem Verzehr bzw. Verwendung als Lebensmittelzutat
	B1: max 12ppb B1+B2+G1+G2: max. 15 ppb	Vor ihrem Ver- zehr oder ihrer Verwendung als Lebensmittelzutat einer Sortierung oder einer an- deren physikalischen Behandlung unterzogen werden sollen

1.5 Nährwerte (Big 8)

Brennwert kj/ kcal	2546/608
Eiweiß/Protein	19,2
Kohlenhydrate	4,9
davon Zucker	4,4
Fett	54,7
Gesättigte Fettsäuren	4,2
Ballaststoffe	14,1
Natrium	0,01

Alle Angaben in g/100g

Aufzeichner	Verteiler	Archivierer	Ort	Dauer
	GL/PL	QB	Archiv	10 Jahre

LINUS	Version 1	Qualitäts- Management Formular	Dokument QMF 7-3-5
	Stand 19-02-2014	Spezifikation	Prozess- verantwortlicher GF

1.6 Lagerung/ Verpackung

Lagerungsbedingungen	Kühl und trocken
Mindesthaltbarkeit	In Originalgebinden, 12 Monate ab Lieferung, bei optimaler Lagerung
Restlaufzeit	Siehe Mindesthaltbarkeit auf Überkartons
Verpackung	In verschiedenen Einheiten
Allgemein	Nüsse sind empfindliche Naturprodukte. Wurmbefall ist in den Sommermonaten nicht auszuschließen. Es ist daher notwendig, den Lagerstand – auch während der Aufbrauchfrist – laufend zu kontrollieren.
Palettenfaktor	112/20x150 gr. pro Palette

Das Produkt inkl. Verpackung entspricht den anzuwendenden europäischen und österreichischen Gesetzen. Das Produkt ist somit in der EU verkehrsfähig.

Die Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission v. 19. Dez. 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln wird eingehalten.

Bitte zu beachten: Bei Naturprodukten unterliegen alle Werte/Parameter üblichen Schwankungen (bedingt durch örtliche Gegebenheiten und/oder Witterungseinflüssen) und diese Spezifikation beinhaltet Richtwerte. Schwankungen in Aussehen, Zusammensetzung, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen. Obige Spezifikation basiert auf Angaben unserer Lieferanten.

Aufzeichner	Verteiler	Archivierer	Ort	Dauer
	GL/PL	QB	Archiv	10 Jahre