

Haselnüsse geröstet

Product No. 2001219

Beschreibung

Haselnusskerne werden (gerieben/gemahlen/gehackt) und geröstet. Farbe: hellbraun bis ockerfarben. Geschmack: arttypisch, leichtes, angenehmes Röstaroma. Geruch: frei von Fremdgeruch, nicht ranzig.

Zutaten

Haselnuss (*Corylus avellana*)

Ursprungsland

Türkei/Georgien

Verarbeitung, Röstung und Verpackung: Österreich/EU

Allgemeine Qualitätsparameter

Körnergröße (je nach Produkt)	0 - 2 mm/ 2 - 4 mm/ 5 - 8 mm/ ganz
Wassergehalt	< 3,00 %
Aschegehalt	2,00 - 3,00 %
Spezifisches Gewicht	0,55 g ±5%

Nährwertinformation

Inhaltsstoffe pro 100g. (Die Angaben sind Durchschnittswerte, Schwankungen sind bei Naturprodukten auf Grund von Umwelteinflüssen möglich)

Brennwert	2866 kJ	685 kcal
Eiweiß (N x 5,70)		15,00 g ±5%
Fett		62,40 g ±5%
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>		4,50 g ±5%
einfach ungesättigte Fettsäuren		46,60 g ±5%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		8,50 g ±5%
Kohlenhydrate		17,60 g ±5%
<i>davon Zucker</i>		4,90 g ±5%
Ballaststoffe		9,40 g ±5%
Natrium		0 mg

Haselnüsse geröstet

Product No. 2001219

Mykotoxine

Aflatoxin B1	< 2 µg/kg
Aflatoxin Total (B1,G1,B2,G2)	< 4 µg/kg

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	< 100.000 KBE/g
Coliforme Keime	< 100 KBE/g
Hefen	< 1.000 KBE/g
Schimmelpilze	< 1.000 KBE/g
Salmonellen	negativ in 25g
Escherichia Coli	< 100 KBE/g

Gentechnik/Novel Food

Hiermit wird bestätigt, dass der in dieser Spezifikation beschriebene Rohstoff weder nach den akuten EU-Verordnungen zu Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, r. 1830/2003) idfF., noch nach sonstigen derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln kennzeichnungspflichtig ist.

Allergene (lt. VO EC 2007/68)

Schalenfrüchte/Nüsse.

Haltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 12 Monaten nach Produktion.

Verpackung und Lagerbedingungen:

2x5 kg im Polybeutel vakuumiert und Umkarton. Palette: 75 x (2x5kg) = 750kg

Es wird bestätigt, dass gemäß VO(EU) 1935/2004, alle gelieferten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und für Ihren Verwendungszweck in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind.

Lagerung: < 10°C, < 60% RLF (kühl und trocken lagern)

Diese Daten und Informationen haben wir nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt erstellt. Sie sind dennoch lediglich als unverbindliche Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von einer eigenen Prüfung.

Document Generated by / on	EG	20-Feb-14
Document Approved by / on	HM	20-Feb-14
Document Released by / on	GG	15-Mar-14