

**Pinienkerne**

Product No. 2008415

**Beschreibung**

Gelbliche Kerne länglich, flach, spitz zulaufen, teilweise bräunlich. Geschmack ist arttypisch, aromatisch, nussig. Das Produkt ist aus der letzten verfügbaren Erntesaison.

**Zutaten**

Pinienkerne (*Pinus koraiensis*)

**Ursprungsland**

China

**Allgemeine Qualitätsparameter**

Reinheit	> 99,90 %
Wassergehalt	< 6,00 %
Bruch (< 4/5 des Kerns)	< 4,00 %
Gesamtbruchanteil	< 5,00 %
Größe (Kerne in 100g)	950 - 1200

**Nährwertinformation**

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

Brennwert	2632 kJ	629 kcal
Eiweiß (N x 5,70)		11,60 g ±5%
Fett		61,00 g ±5%
Kohlenhydrate		19,30 g ±5%
<i>davon Zucker</i>		3,60 g ±5%
Ballaststoffe		3,70 g ±5%
Natrium		0,072 g

## Pinienkerne

Product No. 2008415

### Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	< 1.000.000 KBE/g
Coliforme Keime	< 1.000 KBE/g
Hefen	< 10.000 KBE/g
Schimmelpilze	< 10.000 KBE/g
Salmonellen	negativ in 25g
Escherichia Coli	< 10 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) idF., noch nach sonstigen derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmitteln kennzeichnungspflichtig ist.

### Allergene (lt. VO EC 2007/68)

keine

### Haltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten nach Produktion.

### Verpackung und Lagerbedingungen:

12,5 oder 25 kg netto, meist vakuum in PP-Beutel mit Umkarton

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: < 15°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