

**Erdnüsse**

Product No.

**Beschreibung**

Die Erdnuss ist eine unter der Erde wachsende Hülsenfrucht. Erdnusskerne werden blanchiert. Farbe: hellbraun. Geschmack: arttypisch

**Zutaten**

Erdnuss (*Arachis hypogaea*)

**Ursprungsland**

Argentinien/USA/China

**Allgemeine Qualitätsparameter**

Wassergehalt	< 5,00 %
Peroxidzahl	< 2,00 meq/kg
Freie Fettsäuren	< 2,00 %
Siebgröße 0,8mm	< 15,00 %
Siebgröße 3,15mm	> 90,00 %

**Nährwertinformation**

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

Brennwert	2469 kJ	590 kcal
Eiweiß (N x 5,70)		25,70 g ±5%
Fett		49,80 g ±5%
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>		8,90 g ±5%
einfach ungesättigte Fettsäuren		22,80 g ±5%
mehrfach ungesättigte Fettsäuren		15,50 g ±5%
Kohlenhydrate		10,30 g ±5%
<i>davon Zucker</i>		3,80 g ±5%
Ballaststoffe		6,40 g ±5%
Natrium		790 mg

## Erdnüsse

Product No.

### Mykotoxine

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

### Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	< 10.000 KBE/g
Coliforme Keime	< 100 KBE/g
Hefen	< 100 KBE/g
Schimmelpilze	< 100 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)

Erdnüsse. Kann Spuren von Hartschalenfrüchten (Nüssen) enthalten.

### Haltbarkeit

Das Produkt hat eine Mindesthaltbarkeit von 10 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 u. VO(EU) 10/2011, alle gelieferten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und für Ihren Verwendungszweck in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind. Die Herstellung der Verpackung ist konform mit Richtlinie VO(EU) 2023/2006.

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.*

Version 1.1.

Document Generated by / on	EG	10-Aug-14
Document Approved by / on	HM	10-Aug-14
Document Released by / on	GG	25-Aug-14