



PRODUCT SPECIFICATION:



Produkt: / Product: Cashewkerne geröstet und gesalzen / *cashew kernels roasted and salted*

Herkunft: / Origin: produziert in Deutschland / *produced in Germany*



Atrikel Nr.: / Article No: **AGY-N2.3**

Beschreibung: / Description: Cashewkerne geröstet und gesalzen / *cashew kernels roasted and salted*

Zutaten: / Ingredients: Cashews, Salz, Stabilisator: Gummi Arabicum / *cashews, salt, stabilizer: gum arabic*

| Physical parameters |  |  |
|------------------------------|---|---|
| Geruch / Smell | arteigen, nussig, nach Cashew, ohne Fremdgeruch | <i>characteristic, nutty, like Cashew, without foreign smell</i> |
| Geschmack / Taste | nussig, nach Cashew und Salz, ohne Fremdgeschmack | <i>nutty, like cashew and salt, without foreign taste</i> |
| Farbe / Color | Variabel | <i>Variable</i> |
| Konsistenz / Texture | bissfest, knackig | <i>firm to the bite, crunchy</i> |
| Aussehen / Appearance | weiße bis elfenbeinfarbene, ganze und vereinzelt halbe Cashews | <i>white to ivory coloured, whole and scattered half cashews</i> |



| Microbiological parameters |  |  |
|--|---|--|
| Gesamtkeimzahl / Total plate count | < 100.000 KbE/g | < 100.000 cfu/g |
| Schimmelpilze / Moulds | < 10.000 KbE/g / | < 10.000 cfu/g |
| Escherichia coli / Escherichia coli | < 10 KbE/g | < 10 cfu/g |
| Salmonellen / Salmonellae | negativ | negativ |

| Chemical parameters | | |
|---|---------|--------|
| Feuchtigkeit / Moisture | max.3 | % |
| Aflatoxin B1 / Aflatoxins B1 | max. 8 | in ppb |
| Aflatoxin B1, B2, G1 and G2 / Aflatoxins B1, B2, G1 and G2 | max. 10 | in ppb |

| Nutritional data | | |
|---|------------|-----------|
| Energie / Energy | 2510 / 600 | kJ / kcal |
| Fett / Fat | 45 | g |
| - Davon gesättigte Fettsäuren / Thereof saturated fatty acids | 8 | g |
| Kohlenhydrate / Carbohydrates | 28 | g |
| - Davon Zucker / Thereof Sugars | 6,1 | g |
| Ballaststoffe / Dietary fibre | 3,6 | g |
| Eiweiss / Protein | 19 | g |
| Salz / Salt | 1 | g |



Pestizide: / Pesticides:

Entspricht der EU-Gesetzgebung zu Höchstmengen für Pestizidrückstände (EG 396/2005). / *Conforms to EU legislation for Maximum Residue Limits for pesticides EC 396/2005.*

ALLERGENE / ALLERGENS:

Keine weiteren Allergene enthalten gemäß EU-Verordnung 1169/2011. *No further allergens contained according to EU Regulation 1169/2011*

kann Spuren

enthalten von: Erdnüsse, Soja, Milch (Laktose), andere Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid (Sulfite) / *traces can be contained: peanuts, soy, milk (lactose), other nuts, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide*

GMO:

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt. / *The product is in accordance to EEC regulations 1829/2003 and 1830/2003 and is not produced with GMO material.*

Verpackung: / Packaging:

Entspricht der EU-Gesetzgebung für Materialien und Artikel, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind (EC 1935/2004) sowie für Kunststoffmaterialien und -artikel, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind (EC 10/2011).

Die Verpackung entspricht den im Vertrag vereinbarten Bedingungen: Vakuumverpackt in Kartons / Alufolienbeuteln von 10 bis 25 kg Netto.

Alle Verpackungen zeigen Herkunftsangaben, Größe, Erntejahr sowie Qualitätskennzeichnung (Chargennummer). /

Conforms to EU legislation for materials and articles intended to come into contact with food EC 1935/2004 and / or plastic materials and articles intended to come into contact with food EC 10/2011. Packaging as agreed upon in the contract: Vacuum packed in cartons / alufoil bags of 10 to 25 kg net All packaging shows origin marks, size, crop year, as well as quality identification (batch number).

Haltbarkeit & Lagerung: / Shelf life & storage:

Die optimalen Lagerbedingungen liegen zwischen 4-8°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von < 65%. Die Haltbarkeit beträgt maximal 1 Jahr ab dem Produktionsdatum. Vermeiden Sie den Kontakt mit starken Gerüchen und lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort, fernab von direktem Sonnenlicht. /

Optimum storage conditions are between 4-8°C, and relative humidity of < 65%.

Shelf life is a maximum of 1 year from the production. Avoid exposure to strong odors, store in a cool, dry and dark place, away from direct sunlight.