



**PRODUCT SPECIFICATION:**



**Produkt: / Product:** Cashewkerne geröstet mit Zitronensalz  
/ *cashew kernels roasted with lemon salt*

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

**Atrikel Nr.: / Article No:** **AGY-N2.5**

**Beschreibung: / Description:** Cashewkerne geröstet mit Zitronensalz  
/ *cashew kernels roasted with lemon salt*



**Zutaten: / Ingredients:** Cashews, Salz, Zitronensalz, Gummi Arabicum / *cashews, salt, lemon salt, lime, gum arabic*

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



# AGY-NUTS GmbH

DIE NUSSRÖSTEREI UND CO.

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

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

| <b>Nutritional data</b>  |            |           |
|--|------------|-----------|
| <b>Energie / Energy</b>  | 2464 / 589 | kJ / kcal |
| <b>Fett / Fat</b>  | 45,9       | g         |
| <b>- Davon gesättigte Fettsäuren / Thereof saturated fatty acids</b> | 9          | g         |
| <b>Kohlenhydrate / Carbohydrates</b>                                 | 22,5       | g         |
| <b>- Davon Zucker / Thereof Sugars</b>                               | 6,8        | g         |
| <b>Ballaststoffe / Dietary fibre</b>                                 | 3,6        | g         |
| <b>Eiweiss / Protein</b>   | 20,6       | g         |
| <b>Salz / Salt</b>   | 0,4        | g         |



## **AGY-NUTS GmbH** DIE NUSSRÖSTEREI UND CO.

### **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, cellery, 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.*