



PRODUCT SPECIFICATION:

Produkt: / Product:

Mandelkerne gehobelt / *almond kernels sliced*

Herkunft: / Origin:

Deutschland / *Germany*

Atrikel Nr.: / Article No:



AGY-N3.10

Beschreibung: / Description:

aus dem ganzen Mandelkern gewonnen, blanchiert und maschinell gehobelt / *made from whole almond kernels, blanched and mechanically sliced*

Zutaten: / Ingredients:



Mandelkerne / *almond kernels*

Physical parameters		
Geruch / Smell	arteigen, nussig, ohne Fremdgeruch	<i>characteristic, nutty, without foreign smell</i>
Geschmack / Taste	arteigen, rein, nach süßen Mandeln, ohne Fremdgeschmack	<i>characteristic, pure, like sweet almonds, without foreign taste</i>
Farbe / Color	Variabel	<i>Variable</i>
Konsistenz / Texture	arteigen, knackig	<i>characteristic, crunchy</i>
Aussehen / Appearance	gelblich, nicht graustichig, keine Verfärbung	<i>light yellow, not grey, not mouldy</i>



AGY-NUTS GmbH

DIE NUSSRÖSTEREI UND CO.

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

Chemical parameters		
Feuchtigkeit / <i>Moisture</i>	max.6	%
Aflatoxin B1 / <i>Aflatoxins B1</i>	max. 8	in ppb
Aflatoxin B1, B2, G1 and G2 / <i>Aflatoxins B1, B2, G1 and G2</i>	max. 10	in ppb

Nutritional data		
Energie / Energy	2560 / 612	kJ / kcal
Fett / Fat	52,3	g
- Davon gesättigte Fettsäuren / <i>Thereof saturated fatty acids</i>	4	g
Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i>	3,8	g
- Davon Zucker / <i>Thereof Sugars</i>	3,7	g
Ballaststoffe / <i>Dietary fibre</i>	10,4	g
Eiweiss / <i>Protein</i>	26,3	g
Salz / <i>Salt</i>	0,02	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.