



**PRODUCT SPECIFICATION:**



**Produkt: / Product:** Mandelkerne blanchiert, gemahlen  
/ *blanched almond kernels, ground*

**Herkunft: / Origin:** Deutschland / *Germany*

**Atrikel Nr.: / Article No:** **AGY-N3.9**

**Beschreibung: / Description:** Mandelkerne blanchiert und gemahlen  
/ *almond kernels blanched and mechanically ground*



**Zutaten: / Ingredients:** Mandelkerne / *almond kernels*

<b>Physical parameters</b>		
<b>Geruch / Smell</b>	arteigen, nussig, ohne Fremdgeruch	<i>characteristic, nutty, without foreign smell</i>
<b>Geschmack / Taste</b>	arteigen, rein, nach süßen Mandeln, ohne Fremdgeschmack	<i>characteristic, pure, like sweet almonds, without foreign taste</i>
<b>Farbe / Color</b>	Variabel	<i>Variable</i>
<b>Konsistenz / Texture</b>	arteigen, pulvrig, mehlig	<i>characteristic, powdery, floury</i>
<b>Aussehen / Appearance</b>	Gelblich	<i>Yellowish</i>



# AGY-NUTS GmbH

DIE NUSSRÖSTEREI UND CO.

<b>Microbiological parameters</b>		
<b>Gesamtkeimzahl / Total plate count</b>	< 500.000 KbE/g	< 500.000 cfu/g
<b>Schimmelpilze / Moulds</b>	< 50.000 KbE/g /	< 10.000 cfu/g
<b>Escherichia coli / Escherichia coli</b>	< 50 KbE/g	< 10 cfu/g
<b>Salmonellen / Salmonellae</b>	negativ	negativ

<b>Chemical parameters</b>		
<b>Feuchtigkeit / Moisture</b>	max.6	%
<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>	2552 / 610	kJ / kcal
<b>Fett / Fat</b>	54	g
- <b>Davon gesättigte Fettsäuren / Thereof saturated fatty acids</b>	4	g
<b>Kohlenhydrate / Carbohydrates</b>	5,4	g
- <b>Davon Zucker / Thereof Sugars</b>	5	g
<b>Ballaststoffe / Dietary fibre</b>	14	g
<b>Eiweiss / Protein</b>	19	g
<b>Salz / Salt</b>	0,01	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.*