



**PRODUCT SPECIFICATION:**



**Produkt: / Product:** Haselnusskerne blanchiert 12-14mm /  
*blanched hazelnut kernels 12-14mm*

**Herkunft: / Origin:** Türkei / *Turkey*

**Atrikel Nr.: / Article No:** **AGY-N4.4**

**Beschreibung: / Description:** Haselnusskerne, geröstet, blanchiert  
*/ hazelnut kernels, roasted, blanched*



**Zutaten: / Ingredients:** Haselnüsse / *hazelnuts*

<b>Physical parameters</b>		
<b>Geruch / Smell</b>	arteigen, nussig, ohne Fremdgeruch	<i>characteristic, nutty, without foreign smell</i>
<b>Geschmack / Taste</b>	arteigen, nach Haselnuss, ohne Fremdgeschmack	<i>characteristic, like hazelnuts, without foreign taste</i>
<b>Farbe / Color</b>	Variabel	<i>Variable</i>
<b>Konsistenz / Texture</b>	arteigen, knackig, nicht weich	<i>characteristic, firm, not brittle</i>
<b>Aussehen / Appearance</b>	ganze, blanchierte und geröstete Haselnüsse	<i>whole, blanched and roasted hazelnuts</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.4	%
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	2702 / 646	kJ / kcal
Fett / Fat	62	g
- Davon gesättigte Fettsäuren / <i>Thereof saturated fatty acids</i>	4,5	g
Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i>	7,6	g
- Davon Zucker / <i>Thereof Sugars</i>	4,9	g
Ballaststoffe / <i>Dietary fibre</i>	9,7	g
Eiweiss / <i>Protein</i>	15	g
Salz / <i>Salt</i>	0,5	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.*