







PRODUCT SPECIFICATION:

Produkt: / Product:	Walnusskern / walnut kernels
Herkunft: / Origin:	USA / USA
Atrikel Nr.: / Article No:	AGY-N9.1
Beschreibung: / Description:	Walnusskern / walnut kernels
Zutaten: / Ingredients:	Walnusskern / walnut kernels

Physical parameters		
Geruch / Smell	arteigen, nussig, nach Walnuss, ohne Fremdgeruch	<i>characteristic, nutty, like walnut, without foreign smell</i>
Geschmack / Taste	arteigen, nussig, nach Walnuss, ohne Fremdgeruch	<i>characteristic, nutty, like walnut, without foreign smell</i>
Farbe / Color	hellbeige bis hellbraune	<i>light beige to light brown</i>
Konsistenz / Texture	normal, bissfest	<i>typical, firm to the bite</i>

Microbiological parameters		
Gesamtkeimzahl / Total plate count	< 500.000 KbE/g	< 500.000 cfu/g
Schimmelpilze / Moulds	< 10.000 KbE/g	< 10.000 cfu/g
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	< 10.000 KbE/g	< 10.000 cfu/g
Escherichia coli / Escherichia coli	< 100 KbE/g	< 100 cfu/g
Salmonellen / Salmonellae	Negativ (in 25g)	<i>Negative (in 25g)</i>



AGY-NUTS GmbH

DIE NUSSRÖSTEREI UND CO.

Chemical parameters		
Feuchtigkeit / <i>Moisture</i>	4,3	%
Aflatoxin B1 / <i>Aflatoxins B1</i>	2	(µg/kg)
Aflatoxin B1, B2, G1 and G2 / <i>Aflatoxins B1, B2, G1 and G2</i>	4	(µg/kg)

Nutritional data*		
Energie / Energy	2843 / 667	kJ / kcal
Fett / Fat	65,2	g
- Davon gesättigte Fettsäuren / <i>Thereof saturated fatty acids</i>	6,1	g
Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i>	7	g
- Davon Zucker / <i>Thereof Sugars</i>	2,6	g
Ballaststoffe / <i>Dietary fibre</i>	6,7	g
Eiweiss / <i>Protein</i>	15,2	g
Salz / <i>Salt</i>	0,01	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.*

Allergens	
Milch / Milk	
Ei / Egg	
Schalenfrüchten / <i>Cereals Containing Gluten</i>	X
Soya / <i>Soya</i>	X
Erdnüsse / <i>Peanuts</i>	X
Sesam / <i>Sesame</i>	X



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.