



## Spezifikation Mandeln in der Schale

<b>Kennzeichnung:</b>	Prunus dulcis - Steinfrucht
Artikelbezeichnung	Mandeln, in der Schale, allgemeiner Ursprung
Ursprung / Herkunft	Australien, Italien, Portugal, Spanien, USA (Kalifornien)
Artikelunterteilungen	Bei den Mandeln in der Schale, auch Krachmandeln genannt, gibt es keine Kalibrierung. Die Unterteilung erfolgt nur nach den Sorten, die in den jeweiligen Ursprungsländern beheimatet sind.
<b>Sensorik:</b>	
Aussehen	Blanchiert: cremefarben, glänzend Kerne mit Haut: dunkel, bräunlich matt In der Schale: hell, bräunlich, matt
Geschmack	Normal, nussig, nicht ranzig
Konsistenz	Bissfest, knackig, arteigen, im essbaren Anteil
Geruch	Arteigen, ohne Fremdgeruch
<b>Physikalisch mikroskopische Anforderungen:</b>	
Lebende Parasiten	keine
Schimmelbefall	keiner
Artfremde Verunreinigung	max. 1 %
<b>Chemische Anforderungen:</b>	
Wassergehalt	max. 6 %
Phostoxin	max. 0,05 mg / kg
Peroxidzahl	max. 2 mVAL / kg
<b>Mikrobiologische Anforderungen:</b>	
Gesamtkeimzahl	max. 100.000 KbE/g
Coliforme Keime	max. 1.000 KbE/g
E. Coli	max. 10 KbE/g
Salmonellen	negativ / 125g
Hefe und Schimmelpilze	max. 10.000 KbE/g
Aflatoxin B1	max. 8 ppb
Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2	max. 10 ppb
<b>Nährwertangaben pro 100g:</b>	
Energie	583 kcal. / 2.411 kJ
Fett	54 g
gesättigte Fettsäuren	4 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	32 g

Michael Priestoph GmbH, Friedensallee 120, D-22763 Hamburg

Tel.: + 49 40 - 30 70 13 - 0 / Fax: + 49 40 - 30 70 13 - 760

Web: [www.priestoph.de](http://www.priestoph.de) / eMail: [info@priestoph.de](mailto:info@priestoph.de)

Geschäftsführer: Dipl.-Kfm Andreas Priestoph, Dipl.-Kfm Jochen Voecks – Handelsregister: Hamburg 94656



mehrfach ungesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	5,3 g
Zucker	4,2 g
Ballaststoffe	13,5 g
Eiweiß	18,6 g
Natrium	2 mg
Calcium	252 mg
Kalium	835 mg
Magnesium	170 mg
<b>Lagerung / Aufbewahrung</b>	Kühl und trocken lagern
Temperatur	Kühl, 6 – 15 °Celsius, optimal 8 °Celsius
Relative Luftfeuchte	ca. 65 %
Allgemeines	Nüsse sind empfindliche Naturprodukte. Es ist daher notwendig, den Lagerbestand laufend zu kontrollieren.
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	In Originalgebinden max. 12 Monate nach Auslieferung, bei optimaler Lagerung.
<b>Verpackung</b>	In Säcken à 50 lbs (22,68 kg) oder 25 kg netto.
	Die Verpackung entspricht der VO (EG) Nr. 1935/2004 sowie der Kunststoff VO (EU) Nr. 10/2011.
<b>Lebensmittelrechtliche Anforderungen</b>	Entsprechend den aktuell geltenden UNECE-Standards.
<b>Allergene</b>	Die Rohware enthält gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) VO (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II angegebene allergene Inhaltsstoffe: Schalenfrüchte / Nüsse - Mandeln.
<b>Zusatzstoffe und Konservierungsmittel</b>	keine
<b>GVO-Status: Gentechnisch veränderte Organismen</b>	GVO frei - Die Rohware wird ohne gentechnisch veränderte Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen, Verarbeitungshilfen oder Mikroorganismen hergestellt. Keine Kennzeichnungspflicht gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.
<b>Ionisations-Status</b>	Nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
<b>Version</b>	2.1 - 01/2017

Michael Priestoph GmbH, Friedensallee 120, D-22763 Hamburg

Tel.: + 49 40 - 30 70 13 - 0 / Fax: + 49 40 - 30 70 13 – 760

Web: [www.priestoph.de](http://www.priestoph.de) / eMail: [info@priestoph.de](mailto:info@priestoph.de)

Geschäftsführer: Dipl.-Kfm Andreas Priestoph, Dipl.-Kfm Jochen Voecks – Handelsregister: Hamburg 94656