



## Spezifikation Macadamia Kerne

<b>Kennzeichnung:</b>	Macadamia terrifolia - Steinfrucht
Artikelbezeichnung	Macadamias, Kerne, allgemeiner Ursprung
Ursprung / Herkunft	Australien, Costa Rica, Kenia, Südafrika
Artikelunterteilungen	Macadamiakerne werden nach der Größe (Durchmesser der Kerne) und Qualität (Anteil ganzer, halber Kerne oder Bruch) in verschiedene Style unterteilt.
<b>Sensorik:</b>	
Aussehen	Weiß, blassgelb, cremefarben
Geschmack	Arteigen, nussig, etwas mehlig, nicht ranzig
Konsistenz	Normal, bissfest, knackig, arteigen
Geruch	Arteigen, normal, unauffällig
<b>Physikalisch mikroskopische Anforderungen:</b>	
Lebende Parasiten	keine
Schimmelbefall	keiner
Artfremde Verunreinigung	max. 1 %
Schalenanteile	keine
<b>Chemische Anforderungen:</b>	
Wassergehalt	max. 3 %
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. 2 ppb
Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2	max. 4 ppb
<b>Nährwertangaben pro 100g:</b>	
Energie	703 kcal. / 2.896 kJ
Fett	74,5 g
gesättigte Fettsäuren	12,1 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	58,6 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3,8 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



Kohlenhydrate	13,8 g
Zucker	4,5 g
Ballaststoffe	11,4 g
Eiweiß	8 g
Natrium	3 mg
Calcium	51 mg
Kalium	265 mg
Magnesium	118 mg
<b>Lagerung / Aufbewahrung</b>	Kühl und trocken lagern
Temperatur	Kühl, 5 – max. 10 °Celsius
Relative Luftfeuchte	ca. 55 - 65 %, optimal 60 %
Allgemeines	Direkte Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden. 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>	Kartons à 25 lbs (11,34 kg) netto, gepackt in einem Vakuum-Beutel per Karton.
	Die Verpackung entspricht der VO (EG) Nr. 1935/2004 sowie der Kunststoff VO (EU) Nr. 10/2011.
<b>Lebensmittelrechtliche Anforderungen</b>	Entsprechend dem EU-Gesetz sowie dem deutschen Lebensmittelgesetz in der jeweils gültigen Fassung.
<b>Allergene</b>	Die Rohware enthält gemäß der Lebensmittel-Informations-Verordnung (LMIV) VO (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II angegebene allergene Inhaltsstoffe: Schalenfrüchte / Nüsse – Macadamias.
<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>Version</b>	2.0 - 05/2017

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