



Spezifikation Mittelmeer Pinienkerne

Kennzeichnung:	Pinus pinea
Artikelbezeichnung	Pinienkerne
Ursprung / Herkunft	Italien, Spanien, Türkei, Portugal
Artikelunterteilungen	Grade A: ganze, helle Kerne, wenig Bruch Grade B: größtenteils Bruch und halbe Kerne, etwas dunkler
Sensorik:	
Aussehen	Länglich, Enden abgerundet, elfenbeinfarben bis weiß
Geschmack	Arteigen, mehlig, nussartig, einwandfrei
Konsistenz	fest im Biss, knackig
Geruch	Arttypisch, unauffällig, einwandfrei
Physikalisch mikroskopische Anforderungen:	
Lebende Parasiten	keine
Schimmelbefall	keiner
Artfremde Verunreinigung	max. 1 %
Chemische Anforderungen:	
Wassergehalt	max. 7 %
Phostoxin	max. 0,05 mg / kg
Peroxidzahl	max. 2 mVAL / kg
Pestizide	Gemäß Rückstandshöchstmengenverordnung in der jeweils gültigen Fassung
Mikrobiologische Anforderungen:	
Gesamtkeimzahl	max. 1.000.000 KbE/g
Coliforme Keime	max. 1.000 KbE/g
E. Coli	max. 100 KbE/g
Salmonellen	negativ / 125 g
Hefe und Schimmelpilze	max. 10.000 KbE/g
Aflatoxin B1	max. 2 ppb
Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2	max. 4 ppb
Nährwertangaben pro 100g:	
Energie	674 kcal. / 2.820 kJ
Fett	60 g
gesättigte Fettsäuren	4,5 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	18,5 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	37 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 / eMail: info@priestoph.de

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



Kohlenhydrate	13 g
Zucker	3,5 g
Ballaststoffe	6,3 g
Eiweiß	23,7 g
Natrium	2 mg
Calcium	16 mg
Magnesium	251 mg
Lagerung / Aufbewahrung	Kühl und trocken lagern
Temperatur	max. 15 °Celsius
Relative Luftfeuchte	ca. 65 %
Allgemeines	Direkte Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden. Pinienkerne sind empfindliche Naturprodukte. Es ist daher notwendig, den Lagerbestand laufend zu kontrollieren.
Mindesthaltbarkeit	In Originalgebinden 12 Monate nach Auslieferung, bei optimaler Lagerung.
Verpackung	Kartons à 10 kg oder 12,5 kg netto. Inhalt ist in Polybeuteln vakuumiert oder Leinensäcken verpackt.
	Die Verpackung entspricht der VO (EG) Nr. 1935/2004 sowie der Kunststoff VO (EU) Nr. 10/2011.
Lebensmittelrechtliche Anforderungen	Entsprechend dem EU-Gesetz sowie dem deutschen Lebensmittelgesetz in der jeweils gültigen Fassung.
Allergene	Die Rohware enthält gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) VO (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II keine angegebenen allergene Inhaltsstoffe.
Zusatzstoffe und Konservierungsmittel	keine
GVO-Status: Gentechnisch veränderte Organismen	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.
Ionisations-Status	Nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
Version	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 / eMail: info@priestoph.de

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