



## Spezifikation Pistazienkerne, blanchiert

|   |   |
|---|---|
| <b>Kennzeichnung:</b>                             | Pistacia vera - Steinfrucht   |
| Artikelbezeichnung                                | Pistazienkerne, blanchiert, ohne Haut                                   |
| Ursprung / Herkunft                               | Iran, Griechenland, Italien, Syrien, Türkei, USA                        |
|   |   |
| <b>Sensorik:</b>                                  |   |
| Aussehen  | Hell bis dunkelgrün, matt bis glänzende Oberfläche                      |
| Geschmack   | Arteigen, einwandfrei   |
| Konsistenz  | fest im Biss, nussig, knackig, bei höherem Fettgehalt etwas weich       |
| Geruch  | Arttypisch, unauffällig   |
|   |   |
| <b>Physikalisch mikroskopische Anforderungen:</b> |   |
| Lebende Parasiten                                 | keine   |
| Schimmelbefall                                    | keiner  |
| Artfremde Verunreinigung                          | max. 0,1 %  |
| Schalenanteile                                    | max. 0,1 %  |
|   |   |
| <b>Chemische Anforderungen:</b>                   |   |
| Wassergehalt                                      | max. 6 %  |
| Phostoxin   | max. 0,05 mg / kg   |
| Peroxidzahl                                       | max. 2 mVAL / kg  |
| Pestizide   | Gemäß Rückstandshöchstmengenverordnung in der jeweils gültigen Fassung. |
|   |   |
| <b>Mikrobiologische Anforderungen:</b>            |   |
| Gesamtkeimzahl                                    | max. 100.000 KbE/g  |
| Coliforme Keime                                   | max. 1.000 KbE/g  |
| E. Coli   | max. 100 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   | 581 kcal. / 2.405 kJ  |
| Fett  | 51,6 g  |
| gesättigte Fettsäuren                             | 8,6 g   |
| einfach ungesättigte Fettsäuren                   | 36 g  |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren                  | 7 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   | 11,6 g  |
| Zucker  | 10 g  |
| Ballaststoffe   | 10 g  |
| Eiweiß  | 20 g  |
| Natrium   | 10 mg   |
| Calcium   | 136 mg  |
| Kalium  | 1.020 mg  |
|   |   |
| <b>Lagerung / Aufbewahrung</b>                            | Kühl und trocken lagern   |
| Temperatur  | 8 – 20 °Celsius, optimal 15 °Celsius  |
| Relative Luftfeuchte                                      | ca. 65 %  |
| Allgemeines   | Nüsse sind empfindliche Naturprodukte. Es ist daher notwendig, den Lagerbestand laufend zu kontrollieren.   |
|   |   |
| <b>Mindesthaltbarkeit</b>                                 | In Originalgebinden 12 Monate nach Auslieferung, bei optimaler Lagerung.  |
|   |   |
| <b>Verpackung</b>   | Kartons à 10 kg oder 12,5 kg netto<br>Inhalt in Leinensäcken verpackt oder im Polybeutel vakuumiert.  |
|   | 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-Informationsverordnung (LMIV) VO (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II angegebene allergene Inhaltsstoffe:<br>Schalenfrüchte / Nüsse – Pistazien.  |
| <b>Zusatzstoffe und Konservierungsmittel</b>              | keine   |
| <b>GVO-Status:<br/>Gentechnisch veränderte Organismen</b> | GVO frei - Die Rohware wird ohne gentechnisch veränderte Zutaten, Zusatzstoffe, Aromen, Verarbeitungshilfen oder Mikroorganismen hergestellt.<br>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>  | 2.2 - 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