



Spezifikation Pistazienkerne mit Haut

Kennzeichnung:	Pistacia vera - Steinfrucht
Artikelbezeichnung	Pistazienkerne, unblanchiert / mit Haut
Ursprung / Herkunft	Iran, Griechenland, Italien, Syrien, Türkei, USA
Artikelunterteilung	Pistazien mit Haut werden nach ihrer Größe, gemessen in Stück per 100g, und ihrer Farbe unterteilt. Unreife Pistazien sind grüner aber auch kleiner.
Sensorik:	
Aussehen	Blanchiert: hell bis dunkelgrün, matt bis glänzende Oberfläche Mit Haut: lila bis graue, matte Oberfläche
Geschmack	Arteigen, einwandfrei
Konsistenz	Fest im Biss, nussig, knackig, bei höherem Fettgehalt etwas weich
Geruch	Arttypisch, unauffällig
Physikalisch mikroskopische Anforderungen:	
Lebende Parasiten	keine
Schimmelbefall	keiner
Artfremde Verunreinigung	max. 1 %
Schalenanteile	max. 1 %
Chemische Anforderungen:	
Wassergehalt	max. 6 %
Phostoxin	max. 0,05 mg / kg
Peroxidzahl	max. 2 mVAL / kg
Pestizide	Gemäß Rückstandshöchstmengenverordnung in der jeweils gültigen Fassung.
Mikrobiologische Anforderungen:	
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
Nährwertangaben pro 100g:	
Energie	581 kcal. / 2.405 kJ

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



Fett	51,6 g
gesättigte Fettsäuren	8,6 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	36 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7 g
Kohlenhydrate	11,6 g
Zucker	10 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	20 g
Natrium	10 mg
Calcium	136 mg
Kalium	1.020 mg
Lagerung / Aufbewahrung	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.
Mindesthaltbarkeit	In Originalgebinden 12 Monate nach Auslieferung, bei optimaler Lagerung.
Verpackung	Kartons à 10 kg oder 12,5 kg netto. 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.
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 angegebene allergene Inhaltsstoffe: Schalenfrüchte / Nüsse – Pistazien.
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	2.2 - 01/2017