

Macadamia Kerne, Style 1, 2 und 4 Art-Nr. 54110, 54120, 54140, Spec ID 12627

HERKUNFT: Kenia

ZERTIFIZIERUNG DES PRODUZENTEN: Produzenten sind teilweise zertifiziert

PRODUKTBESCHREIBUNG:

Rohe, geschälte Macadamia Nusskerne

ZUTATEN: Macadamia Nusskerne

SENSORISCHE PARAMETER:

Geruch	arttypisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	knackig, bissfest
Erscheinung	beige bis elfenbeinfarrend

PHYSIKALISCHE PARAMETER:

Klassifizierung	
Styles	variabel, gemäß Kontraktvereinbarung
Style 1	90% Ganze Kerne
Style 2	mind. 50% ganze Kerne, ca. 13-19mm
Style 4	80% halbe Kerne und Chunks, ca. 12-15mm

CHEMISCHE PARAMETER:

Feuchtigkeit	ca. 2%
--------------	--------

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER:

Gesamtkeimzahl	< 100.000 KbE/g
Hefen	< 10.000 KbE/g
Schimmel	< 10.000 KbE/g
Salmonellen	negativ/125 g
E.Coli	< 10 KbE/g
Coliforms	< 1.000 KbE/g

Das Produkt entspricht den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1831/2003 (in aktueller Version)

Ø NÄHRWERTANGABEN/ 100g:

Energie	3152 kJ / 754 kcal
Fett	76 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	13,8 g
davon Zucker	5 g
davon Ballaststoffe	9 g
Protein	8 g
Salz	8 mg

Angaben basieren auf denen der USDA

Macadamia Kerne, Style 1, 2 und 4 Art-Nr. 54110, 54120, 54140, Spec ID 12627

VERPACKUNG: 11,34 kg Vakuum-Beutel im Umkarton oder je nach Kontrakt

Es wird bestätigt, dass gemäß VO(EU) 1935/2004 und VO(EU) 10/2011, alle gelieferten Verpackungsmaterialien den geltenden Vorschriften entsprechen und für Ihren Verwendungszweck in jeder Art und Weise unbedenklich bei Lebensmittelkontakt sind. Die Herstellung der Verpackung ist konform mit VO(EU) 2023/2006.

HALTBARKEIT: 12 Monate ab Produktion bei entsprechender Lagerung und unversehrter Verpackung

LAGERUNG: kühl und trocken

WEITERE INFORMATIONEN:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des Deutschen und Europäischen Lebensmittelrechts.
GVO frei

Das Produkt ist gemäß der EU VO Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Die ernährungsphysiologischen und chemisch-physikalischen Parameter sind Richtwerte und unterliegen bei Naturprodukten je nach Anbaugebiet und Erntejahr natürlichen Schwankungen.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.