

Produktspezifikation

Z38 Pistazien Q1

Verkehrsbezeichnung:	Steinfrucht - Pistazienkerne ohne Haut
Lagerbedingungen:	trocken, kühl und vor Sonnenlicht schützen 8 - 20° Celsius, optimal 15° Celsius, relative Luftfeuchtigkeit ca. 65 % Nüsse sind empfindliche Naturprodukte. Wurmbefall in den Sommermonaten ist nicht auszuschließen, ständige Kontrolle der Lagerbestände ist notwendig!
Mindesthaltbarkeit ab Produktion:	12 Monate
Sensorische Merkmale:	
Aussehen:	ovale grüne Kerne
Farbe:	grün bis dunkel grün
Konsistenz:	fest
Geruch:	annähernd geruchsneutral
Geschmack:	aromatisch, nussig
Herkunftsland:	Iran
Chemische Werte:	
Wassergehalt:	max. 6 %
Peroxide:	max. 2 mVAL / kg
Mikrobiologie des Produkts:	Richtwerte
Gesamtkeimzahl:	1 x 10 ⁵ /g
Escherichia coli:	1 x 10 ³ /g
Salmonellen:	n.n. in 125g
Hefen:	1 x 10 ⁴ /g
Mikroorganismen-Toxine:	
Aflatoxin B1:	max. 8 ppb
Aflatoxin B1+B2+G1+G2:	max. 10 ppb
Nährwerte:	
Brennwert:	518 kcal / 2.405 kJ
Eiweiß:	20 g
Kohlenhydrate:	11,6 g
davon Zucker:	10 g
Fett:	51,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,6 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	36 g
Salz(Natrium):	10 mg
Richtlinie:	Die o.g. Richt und Warnwerte von der (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) DGHM für getrocknete Kräuter und Gewürze Stand 2010), die zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt und zum Verzehr ohne weitere Erhitzung geeignet sind, werden durch regelmäßige Untersuchungen kontrolliert und in vollem Umfang eingehalten.
Verpackung:	Das Verpackungsmaterial entspricht den gültigen gesetzlichen Bestimmungen.
GVO Status:	Das Produkt ist gemäß EG - VO 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig.
Leitsätze:	Im Übrigen gelten die Leitsätze für Gewürze und Zusatzstoffe und andere

würzende Mittel in der jeweils gültigen Fassung.

Hinweis:

Die Informationen in dieser Produktspezifikation werden in regelmäßigen Abständen überprüft und falls erforderlich aktualisiert. Zum Teil handelt es sich um eine Abschrift des Originalzertifikates unseres Lieferanten. Bitte beachten Sie stets die verbindlichen Angaben auf der Verpackung bzw. dem Etikett. Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle früheren Versionen ihre Gültigkeit.

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.