



Spezifikation Aprikosenkerne bitter

Kennzeichnung:	Prunes armeniaca - Kerne der Steinfrucht
Artikelbezeichnung	Aprikosenkerne, allgemeiner Ursprung, bitter
Ursprung / Herkunft	China, Iran, Afghanistan, Türkei, Syrien
Artikelunterteilungen	Keine
Sensorik:	
Aussehen	Bräunlich, unblanchiert, herzförmig, matte Oberfläche
Geschmack	Bitter, einwandfrei, nussig
Konsistenz	Bissfest, normal, rieselfähig
Geruch	Arttypisch, normal, unauffällig
Physikalisch mikroskopische Anforderungen:	
Lebende Parasiten	keine
Schimmelbefall	keiner
Artfremde Verunreinigung	max. 1 %
Gebrochene Kerne	max. 3 %
Gebrochene Kerne nach Blanchieren	max. 4 %
Schädlingsbefallener Anteil	max. 1 %
Chemische Anforderungen:	
Wassergehalt	max. 6,5 %
Peroxidzahl	max. 2 mVAL / kg
Mikrobiologische Anforderungen:	
Gesamtkeimzahl	max. 100.000 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. 8 ppb
Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2	max. 10 ppb
Nährwertangaben pro 100g:	
Energie	604 kcal. / 2.529 kJ
Fett	50,7 g
gesättigte Fettsäuren	4,31 g
Kohlenhydrate	13,4 g
Zucker	0,27 g
Ballaststoffe	0,8 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



Eiweiß	25 g
Natrium	4 mg
Salz	10 mg
Vitamine	6,2 mg
Calcium	25 mg
Magnesium	220 mg
Besonderes	Es wird darauf hingewiesen, dass es sich bei bitteren Aprikosenkernen um Rohware handelt, die für die Produktion der Industrie geeignet ist. Bittere Aprikosenkerne sind nicht für den menschlichen Verzehr geeignet, da die Kerne Blausäure / Cyanid enthalten, so dass es zu Vergiftungen kommen kann.
Lagerung	
Temperatur	Kühl, 6 bis 15 °Celsius
Relative Luftfeuchte	ca. 65 %
Allgemeines	Aprikosenkerne sind empfindliche Naturprodukte. Die Kerne sollten in sauberen und trockenen Räumen gelagert werden. Es ist notwendig den Lagerbestand – auch während der Aufbrauchfrist – laufend zu kontrollieren.
Mindesthaltbarkeit	In Originalgebinden 12 Monate nach Produktion, bei optimaler Lagerung.
Verpackung	Säcke à 40 oder 50 kg netto.
	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.
Version	1.4 - 11/2018

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