



## Spezifikation Walnusskerne

<b>Kennzeichnung:</b>	Juglans regia - Steinfrüchte (botanisch keine Nuss)
Artikelbezeichnung	Walnüsse, Kerne
Ursprung / Herkunft	Argentinien, Chile, China, Frankreich, Indien, Osteuropa, Ukraine, USA
Artikelunterteilungen	Walnusskerne werden zum einen nach der Form bzw. dem Zustand der Kerne und zum anderen nach der Helligkeit klassifiziert.
<b>Sensorik:</b>	
Aussehen	Hell- bis mittelbraune Walnusskernhälften von unterschiedl. Größe und Form, fast frei von sichtbaren Verunreinigungen, Fruchtfleisch cremefarben – gelblich.
Geschmack	Arteigen, aromatisch, nussig mit ursprungstypischer Bitternote
Konsistenz	Nussig, knackig
Geruch	Arteigen, aromatisch
<b>Physikalisch mikroskopische Anforderungen:</b>	
Lebende Parasiten	keine
Artfremde Verunreinigung	keine
Schimmelbefall	keiner
Schädlingsbefallener Anteil	max. 1 %
Schalenanteil	max. 0,2 %
<b>Chemische Anforderungen:</b>	
Wassergehalt	max. 5 %
Phostoxin	max. 0,05 mg / kg
Peroxidzahl	max. 2 mVAL / kg
<b>Mikrobiologische Anforderungen:</b>	
Gesamtkeimzahl	max. 100.000 KbE/g
Coliforme Keime	max. 1.000 KbE/g
E. Coli	max. 10 KbE/g
Salmonellen	negativ / 125 g
Hefe und Schimmelpilze	max. 10.000 KbE/g
Aflatoxin B1	max. 2 ppb
Aflatoxin B1 + B2 + G1 + G2	max. 4 ppb
<b>Nährwertangaben pro 100g:</b>	
Energie	663 kcal. / 2.738 kJ
Fett	64 g
gesättigte Fettsäuren	5 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	12 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



mehrfach ungesättigte Fettsäuren	47 g
Kohlenhydrate	13,7 g
Zucker	7 g
Ballaststoffe	5,9 g
Eiweiß	14,8 g
Natrium	2 mg
Calcium	87 mg
Magnesium	129 mg
<b>Lagerung/Aufbewahrung</b>	Kühl und trocken
Temperatur	Kühl, 8 – 10 °Celsius
Relative Luftfeuchte	ca. 55 - 65 %
Allgemeines	Direkte Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden. Nüsse sind empfindliche Naturprodukte. Es ist daher notwendig, den Lagerbestand - auch während der Aufbrauchfrist – laufend zu kontrollieren.
Besonderes	Für Walnuskerne besteht immer die Gefahr, daß sie ranzig werden. Dies geschieht bei unsachgemäßer Lagerung wesentlich schneller.
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	In Originalgebinden 12 Monate nach Auslieferung, bei optimaler Lagerung.
<b>Verpackung</b>	Kartons à 10 kg, 12,5 kg oder 15 kg netto. Teilweise vakuum in 2 x 5 kg Dosen oder Stickstoffbeuteln.
	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: Schalenfrüchte / Nüsse - Walnüsse.
<b>Zusatzstoffe und Konservierungsmittel</b>	keine
<b>GVO-Status: Gentechnisch veränderte Organismen</b>	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.
<b>Ionisations-Status</b>	Nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
<b>Version</b>	2.1 – 01/2017