

	<b>FB 1.07.01.02-1</b>	<b>Version</b> 20211020
	<b>Produktspezifikation</b> <b>Backzutaten</b> <b>Nüsse</b> <b>Haselnüsse ganz geschält</b>	<b>Seite 1 von 4</b>

<b><u>Artikelbezeichnung:</u></b>	Haselnüsse ganz geschält		
<b><u>Zutaten:</u></b>	Haselnusskerne blanchiert		
<b><u>Rohmaterial:</u></b>	Ganze Haselnusskerne werden geschält, blanchiert und anschließend der Größe nach sortiert. Diese Haselnüsse variieren in der Größe von ca. 11mm – 15mm		
<b><u>Ursprung:</u></b>	Türkei, Georgien, Aserbaidschan, Italien, Spanien.		
<b><u>Beschaffenheit:</u></b>	knackig, fest, nicht weich		
<b><u>Aussehen:</u></b>	weiß-gelb / beige		
<b><u>Geruch:</u></b>	arttypisch mit leichter Röstnote, ohne Fremdgeruch		
<b><u>Geschmack:</u></b>	arttypisch mit leichter Röstnote, nicht ranzig, frei von Fremdgeschmack		
<b><u>Chem./physik. Daten:</u></b>	Wassergehalt:	≤ 6	%
	FFA:	≤ 1	%
	Aflatoxine: B1:	≤ 5,0	µg/kg
	Aflatoxine ges.:	≤ 10,0	µg/kg
<b><u>Mikrobiologische Werte:</u></b>	Das Produkt entspricht den jeweils geltenden mikrobiologischen Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).		
<b><u>Deklaration:</u></b>	Haselnusskerne.		
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	Kann weitere Schalenfrüchte enthalten.		
<b><u>Nährwerte pro 100g:</u></b>	Brennwert:	2.781	kJ
		664	kcal
	Fett:	63	g
	davon		
	gesättigte Fettsäuren:	5,4	g
	einfach unges. FS:	52	g
	mehrfach unges. FS:	6,4	g
	Protein:	16	g
	Kohlenhydrate:	6,0	g
	davon		
	Zucker:	6,0	g
	Ballaststoffe:	7,7	g
	Natrium:	0	mg
	Kochsalz:	0	g

 <b>Jnsula</b> GEWÜRZE - BACKZUTATEN	<b>FB 1.07.01.02-1</b>	<b>Version</b> 20211020
	<b>Produktspezifikation</b> <b>Backzutaten</b> <b>Nüsse</b> <b>Haselnüsse ganz geschält</b>	<b>Seite 2 von 4</b>

**Verpackung:**

PE-Beutel, lebensmittelecht, d.h. eine Konformitätserklärung mit der Verordnung EG 1935/2004, der VO EU 10/2011 bzw. der RL 2002/72 EG liegt vor, ebenso wie die Bestätigung der Umsetzung der deutschen Bedarfsgegenständeverordnung.

**Artikel:**

Artikelnummer	Bezeichnung
1781	500g Beutel
1782	1Kg Beutel
1767	2,5kg Beutel
81782	Lose Beutel

**Lagervorschriften:**

Umgebungstemperatur (nicht über 20°C), trocken, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

**Haltbarkeit:**

12 Monate in geschlossener Originalverpackung bei sachgerechter Lagerung

Nüsse sind empfindliche Naturprodukte. Diese Haselnüsse verlassen unser Haus in einwandfreiem Zustand. Es ist jedoch notwendig – auch während der Aufbrauchsfrist – den Lagerbestand regelmäßig auf Schädlingsbefall zu kontrollieren.

**Restlaufzeit:**

6 Monate

**Chargenidentifikation:**

LOS-Nr. und MHD

**Bestrahlung:**

Das Produkt wurde weder bestrahlt noch mit Methylbromid behandelt.

 <b>Insula</b> GEWÜRZE - BACKZUTATEN	<b>FB 1.07.01.02-1</b>	<b>Version</b> 20211020
	<b>Produktspezifikation</b> <b>Backzutaten</b> <b>Nüsse</b> <b>Haselnüsse ganz geschält</b>	Seite 3 von 4

<b>Allergen</b>			
<b>Allergenklasse gemäß VO 1169/2011/EU</b>	<b>In Rezeptur enthalten</b>	<b>mögliche Verunreinigung</b>	<b>Allergen / Detailinformation</b>
Gluten			
Weizen			
Roggen			
Gerste			
Hafer			
Dinkel			
Kamut			
Schellfisch / Krustentiere			
Eier und Eierzeugnisse			
Fisch			
Erdnüsse			
Erdnussöl			
Sojaprotein			
Milch			
Nüsse		JA	Kreuzkont. mit Schalenfrüchten möglich
Mandel			
Haselnuss	JA		Haselnüsse
Walnuss			
Cashew Nuss			
Pecan Nuss			
Paranuss			
Pistazien			
Macadamia Nuss			
Sellerie und Sellerieerzeugnisse			
Senf und Senferzeugnisse			
Sesam			
Sulfite (E220-E228 > 10mg/kg)			
Lupine			
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse			
<b>Allergene gemäß ALBA/LEDA Version 2.0</b>			
Lactose			
Kakao			
Glutamat (E620-625)			
Huhn			
Koriander			
Mais			
Hülsenfrüchte			
Rind			
Schwein			
Karotte			

	<b>FB 1.07.01.02-1</b>	<b>Version</b> 20211020
	<b>Produktspezifikation</b> <b>Backzutaten</b> <b>Nüsse</b> <b>Haselnüsse ganz geschält</b>	<b>Seite 4 von 4</b>

**GVO – Erklärung:**

Hiermit wird bestätigt, das das genannte Produkt nach derzeitigem Kenntnisstand den derzeit geltenden Lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu gentechnisch veränderten Lebensmittel und gemäß den neuen Verordnungen EG Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel und EG Nr:1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmittel und Futtermitteln keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Rohstoffe eingesetzt werden und das Produkt nicht aus gentechnisch veränderten Organismen besteht bzw. keine gentechnisch veränderten Organismen enthält und nicht Kennzeichnungspflichtig ist.  
Dies gilt für alle eingesetzten Rohstoffe einschließlich Zusatzstoffen und Aromen.

Mannheim, den 20.01.2022

Datum


**Gewürze-Backzutaten**  
 Gustav Essig GmbH & Co. KG  
 Forster Straße 8  
 68309 Mannheim  
 Tel.: 06 21 / 73 38 45 Fax: 06 21 / 73 88 74

Stempel / Unterschrift