

 Insula GEWÜRZE – BACKZUTATEN	FB 1.07.01.02-1	Version 20250303
	Produktspezifikation Backzutaten Mandeln ganz, ungeschält	Seite 1 von 4

<u>Artikelbezeichnung:</u>	Mandeln ganz, ungeschält		
<u>Zutaten:</u>	Mandeln		
<u>Ursprung:</u>	Spanien, Italien, Kalifornien (USA).		
<u>Beschaffenheit:</u>	ganze, feste Mandelkerne		
<u>Aussehen:</u>	braun		
<u>Geruch:</u>	angenehm nach Mandeln, nicht muffig		
<u>Geschmack:</u>	charakteristisch für Mandeln, nicht ranzig		
<u>Chem./physik. Daten:</u>	Wassergehalt:	≤ 7,0	%
	Aschegehalt:	≤ k. A.	%
	Aflatoxine: B1:	≤ 8,0	µg/kg
	Aflatoxine ges.:	≤ 10,0	µg/kg
<u>Mikrobiologische Werte:</u>	Das Produkt entspricht den jeweils geltenden mikrobiologischen Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).		
<u>Deklaration:</u>	Mandeln mit Allergenhinweis		
<u>Allergenhinweis:</u>	Mandeln		
<u>Nährwerte pro 100g:</u>	Brennwert:	2467	kJ
(Literaturangaben)		589	kcal
	Fett:	53	g
	davon		
	gesättigte Fettsäuren:	4,1	g
	einfach unges. FS:	31	g
	mehrfach unges. FS:	10	g
	Protein:	24	g
	Kohlenhydrate:	5,7	g
	davon		
	Zucker:	3,4	g
	Ballaststoffe:	11	g
	Natrium:	0,00	mg
	Kochsalz:	0,01	g
<u>Verpackung:</u>	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.		

	FB 1.07.01.02-1	Version 20250303
	Produktspezifikation Backzutaten Mandeln ganz, ungeschält	Seite 2 von 4

Artikel:

Artikelnummer	Bezeichnung
1689	250g Beutel
1787	500 g Beutel
1788	1 Kg Beutel
1643	2.5 Kg Beutel
2218	5Kg Beutel
81788	Lose Beutel

Lagervorschriften:

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

Haltbarkeit:

12 Monate in geschlossener Originalverpackung bei sachgerechter Lagerung

Restlaufzeit:

6 Monate

Chargenidentifikation:

LOS-Nr. und MHD

 Insula GEWÜRZE – BACKZUTATEN	FB 1.07.01.02-1	Version 20250303
	Produktspezifikation Backzutaten Mandeln ganz, ungeschält	Seite 3 von 4

Allergen			
Allergenklasse gemäß VO 1169/2011/EU	In Rezeptur enthalten	mögliche Verunreinigung	Allergen / Detailinformation
Gluten			
Weizen			
Roggen			
Gerste			
Hafer			
Dinkel			
Kamut			
Schellfisch / Krustentiere			
Eier und Eierzeugnisse			
Fisch			
Erdnüsse			
Erdnussöl			
Sojaprotein			
Milch			
Nüsse	JA		
Mandel	JA		Mandeln (Prunus dulcis)
Haselnuss			
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			
Allergene gemäß ALBA/LEDA Version 2.0			
Lactose			
Kakao			
Glutamat (E620-625)			
Huhn			
Koriander			
Mais			
Hülsenfrüchte			
Rind			
Schwein			
Karotte			

 Insula GEWÜRZE – BACKZUTATEN	FB 1.07.01.02-1	Version 20250303
	Produktspezifikation Backzutaten Mandeln ganz, ungeschält	Seite 4 von 4

GVO – Erklärung:

Hiermit wird bestätigt, dass 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 06.03.2025

Datum


Gewürze-Backzutaten
Gustav Essig GmbH & Co. KG
Förster Straße 8
68305 Mannheim
Tel.: 0621/733845 Fax: 0621/738874

Stempel / Unterschrift