

	FB 1.07.01.02-1 37770	Version 20230920
	Produktspezifikation Backzutaten Nüsse Mandeln gehobelt	Seite 1 von 4

<u>Artikelbezeichnung:</u>	Mandeln gehobelt		
<u>Zutaten:</u>	Mandeln		
<u>Rohmaterial:</u>	Ganze Mandeln (lat. Prunus dulcis) werden nach der Ernte blanchiert und gehobelt.		
<u>Ursprung:</u>	Spanien, Kalifornien (USA), Italien.		
<u>Beschaffenheit:</u>	Bei den gehobelten Mandeln handelt es sich um Mandelkernscheiben, die blättrig geschnitten wurden in einem Dicken von ca.0,6- 0,8mm.		
<u>Aussehen:</u>	Elfenbeinfarben bis Beige		
<u>Geruch:</u>	Angenehm nach Mandeln, nicht muffig		
<u>Geschmack:</u>	Charakteristisch für Mandeln, nicht ranzig, frei von Fremdgeschmack		
<u>Chem./physik. Daten:</u>	Wassergehalt:	≤ 7,0	%
	FFA:	≤ 1	%
	Aflatoxine: B1:	≤ 5,0	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 inkl. Allergenhinweis		
<u>Allergenhinweis:</u>	Kann weitere Schalenfrüchte, Erdnüsse enthalten		
<u>Nährwerte pro 100g:</u>	Brennwert:	2.558	kJ
		611	kcal
	Fett:	53	g
	davon		
	gesättigte Fettsäuren:	4,5	g
	einfach unges. FS:	34	g
	mehrfach unges. FS:	12	g
	Protein:	24	g
	Kohlenhydrate:	5,7	g
	davon		
	Zucker:	5,7	g
	Ballaststoffe:	11	g
	Natrium:	0	mg
	Kochsalz:	0	g

	FB 1.07.01.02-1	Version 20230920
	Produktspezifikation Backzutaten Nüsse Mandeln gehobelt	Seite 2 von 4

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
1476	200g Beutel
0874	500g Beutel
1074	1Kg Beutel
1401	2,5kg Beutel
81074	Lose Beutel

Lagervorschriften:

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

Haltbarkeit:

12 Monate in geschlossener Originalverpackung bei sachgerechter Lagerung

Mandeln sind empfindliche Naturprodukte. Diese gehobelten Mandeln 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

 Insula GEWÜRZE - BACKZUTATEN	FB 1.07.01.02-1	Version 20230920
	Produktspezifikation Backzutaten Nüsse Mandeln gehobelt	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		JA	Kreuzkont. mit Erdnüssen möglich
Erdnussöl			
Sojaprotein			
Milch			
Nüsse		JA	Kreuzkont. mit Schalenfrüchten möglich
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			

	FB 1.07.01.02-1	Version 20230920
	Produktspezifikation Backzutaten Nüsse Mandeln gehobelt	Seite 4 von 4

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 18.10.2023

Datum


Gewürze-Backzutaten
 Gustav Essig GmbH & Co. KG
 Forster Straße 8
 68305 Mannheim
 Tel.: 06 21 / 73 38 45 Fax: 06 21 / 73 88 74

Stempel / Unterschrift