

Pistazie blanchiert

Schalenfrüchte



Produktbeschreibung

Blanchierte Pistazie. 100% reine Pistazienfrucht.

Anwendung

Nach Bedarf

Verpackung, Haltbarkeit und Lagerbedingung

25kg Säcke; auf Paletten; 12 Monate; Kühl, trocken, hygienisch und gut belüftet. Nicht direktem Sonnenlicht aussetzen.

Sensorik

Geschmack und Geruch arttypisch.

Ursprung

Italien



Pistazie blanchiert

DATA SPECIFICATIONS

PHYSIKALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Ganz und gebrochen	max. 3%
Feuchtigkeit	max. 6%
Fremdbestandteile	max. 0.2%

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtkeimzahl bei 30°	< 100.000 cfu/g
Koliforme Keime	< 1.000 cfu/g
E.Coli	< 100 cfu/g
Hefen und Schimmel	< 10.000 cfu/g
Aflatoxin Gesamt (B1, B2, G1, G2)	< 10 ppb
Aflatoxin B1	< 8 ppb
Salmonellen	neg. in 25g

NÄHRWERTANGABEN IN 100GR

Brennwert	2374 kJ / 573 kcal
Eiweiß	20 g
Fett	45 g
- davon gesättigtes Fett	5,6 g
Kohlenhydrate	17 g
- davon Zucker	7,7 g
Ballaststoffe	10 g
Salz	0 g

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Gluten				
Weizen	x		x	
Roggen	x		x	
Gerste	x		x	
Hafer	x		x	
Dinkel	x		x	
Kamut	x		x	
Krebstiere	x		x	
Ei	x		x	
Fisch	x		x	
Erdnüsse	x		x	
Soja	x		x	
Milch	x		x	
Schalenfrüchte				
Mandeln	x		x	
Haselnüsse	x		x	
Walnüsse	x		x	
Cashewnüsse	x		x	
Pekannüsse	x		x	
Paranüsse	x		x	
Pistazien	x		x	
Makadamianüsse/ Queenslandnüsse	x		x	
Sellerie	x		x	
Senf	x		x	
Sesamsamen	x		x	
Schwefeldioxid und Sulfite (E220 – E228) in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausg	x		x	
Lupine	x		x	
Weichtiere	x		x	

ALLERGIENLISTE

Zutaten mit allergenem Potenzial	Gemäß Rezeptur enthalten		In Spuren möglich (Kreuzkontamination)	
	Nein:	Ja:	Nein:	Ja:
Sonstiges				
Laktose	x		x	
Stärke	x		x	
Kakao	x		x	
Glutamat (E620 – E625)	x		x	
Huhn	x		x	
Koriander	x		x	
Mais	x		x	
Hülsenfrüchte	x		x	
Rindfleisch	x		x	
Schweinefleisch	x		x	
Karotten	x		x	

Geeignet für

Inflammation
Vegan
Vegetarier

Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand des Kundenauftrages und der Chargennummer gewährleistet.

Lebensmittelrecht und Zertifikate

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU Verordnungen.

ISO 9001:2008; ISO 22000:2005; Halal; Koscher; NON GMO von SGS; IP Zertifikat; HACCP, BRC

Diese Spezifikation hat Gültigkeit bis auf Widerruf und ersetzt alle bisherigen Ausgaben.