

Produktspezifikation

Product specification

Mandelmus fein

SACHET_009

BEZEICHNUNG	
Fertigwarenbezeichnung	Mandelmark fein
Verkehrsbezeichnung	Mandelmark
Produktbeschreibung	Das Mandelmark wird jeweils durch Feinvermahlung aus süßen, blanchierten Mandeln ausgewählter Qualitäten hergestellt.

VERWENDUNGSZWECK
Zum direkten Verzehr und zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie

ZUTATENLISTE	
Zutaten (gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung)	Mandeln (100 %)

ANGABEN ZUR VERPACKUNG, LAGERUNG, HALTBARKEIT, TRANSPORT	
Verpackungsmaterial	Sachet
Gebindegewicht (netto)	12 x 30 g
Lagerkonditionen (Lagertemperatur / Luftfeuchtigkeit)	10-15°C / 70% Luftfeuchtigkeit
MHD (ungeöffnet in Originalverpackung)	10 Monate
Restlaufzeit (mindestens)	7 Monate
Charge-Kennzeichnung	JJJJMMTT
Zusammenverladung mit artfremden Warengruppen ist auszuschließen. Ware ist vor Kontamination geschützt verpackt.	
Kühltransport ab einer Außentemperatur von > 22 °C. Laderaum / LKW/Fahrzeug: geruchsneutral, sauber und trocken	

SENSORISCHE MERKMALE	
Geruch	rein, nach Mandeln, kein Fremdgeruch
Geschmack	arttypisch, rein nach Mandeln, nicht ranzig oder muffig
Aussehen / Farbe	mittel- bis dunkelbraun
Ein Absetzen des Fettes ist unvermeidbar. Vor Verarbeitung ist das Fett unterzurühren.	

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE PRÜFPARAMETER				
Parameter	Angabe von Wertbereichen		Einheit	Anmerkungen / Methode
	Min	Max		
Wassergehalt		3,0	%	Trockenschrank 103° / 4 h
Mykotoxine	lt. VO(EG)			
Aflatoxin B1	1881/2006			halbquantitative
Summe der Aflatoxine	lt. VO(EG)			Methode
B1, B2, G1, G2	1881/2006			

MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN			
Keimgruppe	Grenzwert	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl	Max. 5000	KbE/g	PC-Agar, 30°C, 48h
Hefen / Schimmelpilze	<100	KbE/g	YGC-Agar, 25°C, 3-5 Tage
Enterobacteriaceae	<100	KbE/g	VRBD-Agar, 30°C, 24h im Overlay-Verfahren
E.coli	negativ	/0,1g	LST-Bouillon, 30°C, 48h - bei pos. Befund: Ausstrich auf TBX-Agar, 44°C, 24h
Salmonellen	negativ	/250g	ASU L 00.00-20:2018

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTANGABEN (BERECHNET AUF 100g)	
Kilojoule (KJ)	2672
Kilokalorien (kcal)	646
Fett (g)	56
davon gesättigte Fettsäuren (g)	6,0
Kohlenhydrate (g)	5,1
davon Zucker (g)	5,0
Ballaststoffe (g)	5,5
Protein (g)	27
Salz (g)	<0,01

HERKUNFT DER ZUTATEN

USA (Kalifornien), Australien, Chile, Italien, Spanien, Portugal, Pakistan, Afghanistan

DEKLARATION VON ALLERGEN UND TIERISCHEN ZUTATEN

Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung.

Kategorie	Ist im Produkt enthalten	vorhanden in:	Kreuzkontamination	genaue Bezeichnung
Glutenhaltiges Getreide	Nein	/	Nein	
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Fabrik	Nein	Milchpulver, Laktose (in Fabrik)
Eier und daraus hergestellte Produkte	Nein	Fabrik	Nein	Eiweißpulver
Fische und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Sojabohne und daraus hergestellte Produkte	Nein	Fabrik	Nein	Emulgator Sojalecithin
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Baumnüsse* (Schalenfrüchte) und daraus hergestellte Erzeugnisse; *) zu dieser Gruppe gehören: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Kastanie, Hickorybaum, Pinienkerne und Queenslandnuss	Ja	Anlage	Ja	Mandel als Produkt, Spuren von Haselnüssen
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Senf und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	Nein	/	Nein	
Weichtiere und hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Lupine und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	

SENSIBLE GRUPPEN	geeignet für	nicht geeignet für
geeignet für Vegetarier	X	
geeignet für Veganer	X	
geeignet für Kosher	X	
geeignet für Halal gem. Codex Alimentarius	X	
Personen mit Lactoseintoleranz	X	
Personen mit Hühnereiweißintoleranz	X	
Personen mit Glutenintoleranz	X	
Schwangere	X	
Säuglinge / Kleinkinder		X
Senioren	X	

GVO / BESTRAHLUNG
Die Fertigware wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
Die Fertigware enthält keine Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.
Die Fertigware wurde nicht gentechnisch verändert.
Die Fertigware wurde aus nicht gentechnisch veränderten Zutaten hergestellt.

LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN
Die Ware entspricht dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, insbesondere:
der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG)
der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 in der gültigen Fassung
der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19.12.2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der aktuell gültigen Fassung.
der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen