

## Spezifikation Walnusskerne

Rohwarenspezifikation		Walnusskerne mix viertel, achtel in 10-kg-Karton	
<b>Sensorik</b>		<b>Merkmale</b>	
Aussehen Geruch / Geschmack Konsistenz		hell arteigen, nach Walnuss frisch bissfest, knackig	
Chemische und physikalische Parameter		Richtwerte/Grenzwerte	Methode/Verordnung
Wassergehalt Freie Fettsäure  POZ Fremdteile inkl. Hartschale Beschädigte Kerne Farbabweichungen Aflatoxin B1, B2, G1, G2		< 6,0 % < 0,7 %  < 1,0 % > 0,005 % < 5,0 % < 10,0 %	MA 30 ASU § 35 LMBG L 13.00-5 Wheeler Visuelle Prüfung Visuelle Prüfung Visuelle Prüfung Gemäß aktueller Fassung der MHmV
Mikrobiologie		Richtwerte	Quelle
E. coli Salmonellen Gesamtkeimzahl Schimmelpilze Enterobacteriaceae		negativ / g negativ / 25g ≤ 10.000 / g ≤ 10.000 / g ≤ 100 / g	Lt. DGHM/2005 Lt. DGHM/2005 Lt. DGHM/2005 Lt. DGHM/2005 Lt. DGHM/2005
Mindesthaltbarkeit			
MHD		12 Monate ab Auslieferung in Vakuum	
Lagerung			
Temperatur Relative Luftfeuchtigkeit		< 5,0 ° C, dunkel < 70 %	
<p>Die Qualität des o. g. Erzeugnisses entspricht den in Deutschland geltenden eingesetzten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Die zur Herstellung dieses Artikels verwendeten Rohwaren sind nach Auskunft unsres Lieferanten nicht genetisch verändert und wurden nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.</p> <p>Aflatoxin: Probenahme und Analysen erfolgen gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 zur Feststellung der Probennahmeverfahren und Analysemethoden für amtliche Kontrolle des Mykotoxingehaltes von Lebensmitteln.</p>			

Kreissparkasse Köln  
Konto: 0056002629

BLZ: 37050299

IBAN: DE30370502990056002629

BIC: COKSDE33

Deutsche Bank AG

Konto: 331802900

BLZ: 38070024

IBAN: DE703807002400331802900

BIC: DEUTDEB380

Sitz der Gesellschaft: Remagen

Amtsgericht: Koblenz HRB 21358

Geschäftsführer: Viktor Fraiss

USt.-IdNr: DE231783971