



Product Specifications

Produkt: natürliche (BIO) Haselnusskerne: / Product: Natural hazelnut kernels	
Größe(n):	13-15mm
Size(s):	
Botanische Bezeichnung:	corylus avellana Levante
Botanical name:	
Erntejahr:	10/2022
Crop year:	
Weitere Eigenschaften:	Verarbeitung unter 40°C
Other features:	Processed below 40°C
Normen: / Norms:	
<ul style="list-style-type: none"> - Bio nach EC 834/2007 - Sortierung nach TS-3075 (1. und 2. Klasse) - Mikrobiologische Werte nach DGHM Richtlinie für Nüsse ohne Schale 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>organic in compliance with EC 834/2007</i> - <i>sorting in compliance with TS-3075 (class I and class II)</i> - <i>microbiological values in compliance with DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) guidelines</i>
Ursprung - Land der Letzt-Ver/Bearbeitung	
Origin - country of last processing	
Türkei (Ordu) - Türkei	Turkey (Ordu) - Turkey
Sensorische Eigenschaften: / Sensory characteristics:	
<ul style="list-style-type: none"> - Form: rund, typisch Aussehen: rund, braune Haut - Geschmack/Geruch: nussig, typisch, ohne Beigeschmack - Konsistenz: nussig, fest, knackig 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>shape: round, typical</i> - <i>appearance: round, brownish skin</i> - <i>odour/flavour: nutty, typical, without off-odour or off-flavour</i> - <i>consistency: nutty, firm, crunchy</i>
Produktionsmerkmale, Lagerung	
Production features, storage	
Metaldetektiert Keine Bestrahlung Keine Wärmebehandlung Fabriken ISO oder IFS-zertifiziert Aflatoxin- und Pestizidanalysen für jedes Lot Keine weiteren Allergene - nicht mit den Erdnüssen kontaktieren lassen (verschiedene Allergien können in Kontakt mit Erdnüssen auftreten) Nicht genetisch modifiziert (Bio) Zum Verzehr und zur Weiterverarbeitung gedacht Mindesthaltbarkeit: 12-15 Monate ab Produktionsdatum Lagerungsbedingungen: 4-12°C, 50-70% RLF	<i>Metal detection</i> <i>No irradiation</i> <i>No heat treatment</i> <i>Factories are certified by ISO or IFS</i> <i>Aflatoxin and pesticide analyses for each lot</i> <i>No other allergens (various allergies may occur in contact with peanuts)</i> <i>Non-GMO (organic)</i> <i>Intended for consumption and further processing</i> <i>Minimum shelf life:</i> <i>12-15 months from production date</i> <i>Storage conditions:</i> <i>4-12°C, 50-70% RH</i>

Physische Eigenschaften (nach TS-3075): <i>physical characteristics (in compliance with TS-3075):</i>	
Fremdkörper <i>foreign material</i>	max. 0,05%
Schalenfragmente <i>shell fragments</i>	max. 0,25%
verfault, schimmelig, bitter, beschädigt durch Insekten <i>rotten, mouldy, bitter, insect damaged</i>	max. 3%
unterentwickelte, geschrumpfte, verfärbte o.ä. Kerne <i>underdeveloped, shrunken, discoloured or similar kernels</i>	max. 8%
mechanisch beschädigt <i>mechanically damaged</i>	max. 10%
Zwillingskerne <i>twin kernels</i>	max. 8%
Gesamtabweichungen <i>total tolerance</i>	max. 16%
Chemische Eigenschaften (u.a. nach TS-3075 und EC 1881/2006): <i>chemical characteristics (amongst others in compliance with TS-3075 and EC 1881/2006):</i>	
Wassergehalt <i>water content</i>	max. 6%
aw-Wert <i>aw-value</i>	< 0,60
Kadmium <i>cadmium</i>	max. 0,2 mg/kg
Ölsäure <i>oleic acid</i>	max. 1%
Peroxid <i>peroxide</i>	max. 2%
Aflatoxin <i>aflatoxin</i>	B1 < 5/ppb total < 10/ppb
Mikrobiologische Eigenschaften (nach DGHM): <i>microbiological characteristics (in compliance with DGHM):</i>	
aerobe mesophile Koloniezahl <i>aerobe mesophile colony count</i>	100.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	1.000 cfu/g
E. coli	100 cfu/g
Schimmelpilze <i>mould:</i>	10.000 cfu/g
Salmonella:	n.n. in 25g not detected in 25g