

KEYANIYAN COMPANY	Produktspezifikation Haselnusskerne, naturell, TÜRKEI	Dokument: SPK 15.1
		Version: 02
		Gültig ab: 24.05.2022

1 Produkt **Haselnusskerne, naturell**

- ganz	9-11 mm; 10-11 mm; 11-13 mm; 13-15 mm
- gehobelt	Hobelstärke nach Kundenwunsch: 0,5 – 0,9 mm / 0,8 – 1,2 mm

2 Sensorik

Aussehen/Farbe	mittelbraun
Geruch/Geschmack	arteigen, frisch, ohne Fremdgeruch und -geschmack

3 Chem.-physikalische Daten

Fettgehalt	55-68%
Wassergehalt	max. 6%
Freie Fettsäuren (FFA)	max. 1%
Peroxidzahl (POZ)	max. 2 mEq/kg
Fremdkörper	max. 0,05%
Schalenreste	max. 0,25%
Ranzig/schimmelige Kerne	max. 2%
Insektenstiche	max. 4%
angestoßene Kerne	max. 8% (gilt nicht für gehobelte Ware)
Bruch	max. 1% (gilt nicht für gehobelte Ware)
Schrumpfkerne	max. 4% (gilt nicht für gehobelte Ware)
Zwillingskerne	max. 5% (gilt nicht für gehobelte Ware)
Aflatoxin B1	max. 5µg/kg
Aflatoxine Summe (B1, B2, G1, G2)	max. 10µg/kg

4 Mikrobiologie (gemäß den Richtlinien der DGHM)

Gesamtkeimzahl	max. 100.000 KBE/g
Hefe	max. 10.000 KBE/g
Schimmel	max. 10.000 KBE/g
Enterobacteriaceae	max. 10.000 KBE/g
E-coli.	max. 100 KBE/g
Salmonellen	negativ in 125g

5 Zutatenliste

	Zutatenliste in % Angabe laut LMKV	Herkunftsland der Rohware	%
1.	Haselnusskerne	Türkei	100

6 Nähr- und Brennwerte

Brennwert KJ:	2781		Brennwert kcal:	664
Eiweiß:	16,25 g		Fett:	63,30 g
Kohlenhydrate:	5,97 g		Gesättigte Fettsäuren:	5,27 g
davon Zucker:	3,85 g		Ungesättigte Fettsäuren:	50,66 g
Ballaststoffe:	7,7 g		Mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	6,32 g
Natrium:	0 mg		Salz:	0 mg
Quelle: „Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft 05_22				

7 Verpackung/ Lagerung/ Haltbarkeit

Als Primärverpackungen mit Produktkontakt werden ausschließlich Materialien eingesetzt, die den einschlägigen und aktuellen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen wie z.B.:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 „Rahmenverordnung für Lebensmittelkontaktmaterialien“
- LFGB Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 „Gute Herstellungspraxis“
- Speziell für Kunststoffe: VO (EG) 10/2011 und 174/2015

Für alle Primärverpackungen liegen Konformitätserklärungen der Hersteller vor und können bei Bedarf eingesehen werden.

Verpackung	- 12,5 kg, 20 kg oder 25 kg Kartons - 50/80 kg Säcke oder Big Bags à 1000 kg (nicht für Hobel)
Lagerbedingungen	5-10°C, rel. Luftfeuchtigkeit max. 65%
Haltbarkeit	bei sachgemäßer Lagerung 12 Monate ab Produktionsdatum für gehobelte Ware: 6 Monate

8 Allergene Zutaten gemäß EU-Richtlinie (EU 1169/2011)

Allergen	Allergenstatus	Kreuz-kontamination möglich	Inhaltstoff
Glutenhaltiges Getreide u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Krebstiere	Nicht enthalten	NEIN	
Eier u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Fisch u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Erdnüsse u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Soja u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Milch u. –erzeugnisse einschl. Lactose	Nicht enthalten	NEIN	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) u. –erzeugnisse	Enthält	NEIN	Haselnusskerne
Sellerie u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Senf u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Sesamsamen u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Lupine u. –erzeugnisse	Nicht enthalten	NEIN	
Weichtiere	Nicht enthalten	NEIN	
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konz. von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO ₂ angeben	Nicht enthalten	NEIN	

9 Garantieerklärung zur Gentechnik- Kennzeichnung

Hiermit bestätigen wir, dass der an Sie gelieferte Artikel gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. September 2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln sowie zur Änderung der Richtlinie 2001/18/EG, nicht aus genetisch veränderten Organismen (GVO) bestehen bzw. keine GVO enthalten und nicht aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden. Das Produkt ist garantiert frei von gentechnisch veränderten Organismen (auf Mais- oder Sojabasis, die nach Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind (Ausgenommen hiervon sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelnen Zutaten).

10 Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Die Qualität der Ware entspricht den deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen unter besonderer Berücksichtigung der für den speziellen Warenbereich maßgeblichen Sondervorschriften. Die Ware wird unter Einhaltung aller derzeit gültigen Verordnungen auf EU- Ebene sowie nach deutscher Gesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung in den Verkehr gebracht.

11 Allgemeine Anforderungen

Rückverfolgbarkeit: Es ist ein System zur Rückverfolgbarkeit des Produktes - inklusive aller Ingredienzen - (gemäß EG-Verordnung Nr. 178/2002) eingeführt und dokumentiert, woraus Herkunft, Einlagerung, Auslagerung der Ware sowie aller enthaltenen Zutaten ersichtlich ist. Die entsprechende Dokumentation ist vor Ort zugänglich und kann bei Bedarf vorgelegt werden.

Bestrahlung: Der Lieferant garantiert gemäß LMBestrV und der EU RL 1999/2/EG und 1999/3/EG den Ausschluss von Lebensmitteln, Pflanzen, Zutaten, Zusatzstoffen und Futtermitteln, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sind.

Pestizindrückstände: Rückstände von Pflanzenschutz-, Schädlingsbekämpfungs- und sonstigen Mitteln dürfen die festgeschriebenen Höchstmengen gemäß VO (EG) Nr. 396/2005, in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung, nicht überschreiten.

Schadstoffrückstände: Rückstände von Schadstoffen dürfen die festgeschriebenen Höchstmengen gemäß Verordnung über Höchstmengen an Schadstoffen in Lebensmitteln (KmV), in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung, nicht überschreiten.

Es kann Ware von nicht IFS zertifizierten Lieferanten oder Erzeugern geliefert werden. Bei weiteren Fragen hierzu wenden sie sich an die Keyaniyan Company GmbH.