

SPEZIFIKATION

Stand 23. Feb. 2026

Produkt Artikelnr. A10043

MANDELN BLANCHIERT, GEHOBELT

Ursprungsland USA, Australien

Produktbeschreibung

Aussehen	helle, gelbliche Mandelkern-Blättchen ohne braune Samenhaut
Geruch	arttypisch, charakteristisch nach Mandeln, nicht ranzig
Geschmack	arttypisch, charakteristisch nach Mandeln, nicht bitter
Konsistenz	Mandelkern-Blättchen
Zutaten	100 % Mandeln
Verwendung	Zutat für Zubereitung von Speisen und Backwaren, nicht geeignet für Babys (Kleinkinder) und Allergiker
Gentechnikfreiheit	Es wurden keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt und das Produkt ist weder aus, noch durch gentechnisch veränderte Organismen hergestellt und somit auch nicht kennzeichnungspflichtig – gemäß Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003.
Allergene	Verwendung von Zutaten gemäß der EUR-Richtlinie 2000/13/EG und 2005/26/EG (= Allergene) Ja – Nüsse
Verpackung:	verpackt in 12,5 kg Karton
Physikalische und chemische Kennzahlen	Feuchtigkeit: max. 6 % FFA-Wert: max. 1.0 % Säurezahl: max. 2.0 mg KOH/g Fett POZ max. 4 meqO ₂ /kg

Seite 2

SPEZIFIKATION

Stand 23. Feb. 2026

Produkt

Artikelnr. A10043

MANDELN BLANCHIERT, GEHOBELT

Aflatoxin B1 < 8µg/kg
Aflatoxin B1, B2, G1, G2 < 10µg/kg

Mikrobiologie

Parameter (KbE/g)
Gesamtkeimzahl 100.000
Schimmelpilze 10.000
Enterobacteriaceae 1000
E-coli n.n.
Salmonellen n.n.
Staphylokokken n.n.

Nährwerte

(in g/100 g Erzeugnis)

Brennwert (kj /kcal) 2584 / 626
Eiweiß 20
Kohlenhydrate 4,7
davon Zucker 4,2
Fett 56
gesättigte Fettsäuren 4,1
Ballaststoffe 11,4
Na 0,001

Lagerung

Mindesthaltbarkeit

Kühl (6 bis 15 Grad Celsius) und trocken lagern
in Originalverpackung bei optimaler Lagerung mindestens
9 Monate

Restlaufzeit

mindestens 6 Monate

Seite 3

SPEZIFIKATION

Stand 23. Feb. 2026

Produkt

Artikelnr. A10043

MANDELN BLANCHIERT, GEHOBELT

Paletteneinheit 54/12,5 kg Krt. pro EURO-Pal.

Rückverfolgbarkeit durch Chargennummer auf Gebinde und Lieferpapieren

Das genannte Produkt ist in der EU verkehrsfähig und entspricht inkl. Verpackung den anzuwendenden europäischen und österreichischen Gesetzen, incl. EU VO 1169/2011.

Basis obiger Spezifikation sind Angaben unserer Lieferanten. Allerdings bitten wir zu beachten, dass bei Naturprodukten alle Werte / Parameter üblichen Schwankungen unterliegen, bedingt durch örtliche Gegebenheiten und/oder Witterungseinflüsse. Unsere Spezifikation beinhaltet Richtwerte, etwaige Schwankungen in Zusammensetzung, Aussehen, Geruch und Geschmack sind auf den natürlichen Ursprung der Zutaten zurückzuführen.