

Spezifikationsblatt Paste Nocciola Tonda gentile trilobata

Produkt

Produkt/	Haselnüsse der Sorte Tonda		
Sachbezeichnung	gentile trilobata; geröstet,		
g	gemahlen, raffiniert und		
	gesiebt		
Verpackung / VPE	Kunststoffeimer		
Torpustioning / Tr =			
Füllmenge / Gewicht	5 kg		
Ğ	<u> </u>		
Restlaufzeit	Original verschlossen 12		
	Monate		
Lagerung / Versand	Nicht über		
	Zimmertemperatur und		
	trocken lagern		
	liocken lageni		
Zutaten			
100 % Haselnüsse – Herkunft Piemont			
Mischverhältnis			
100 – 120 g/kg Eismasse			

Chem./ physikalische Werte

Gesamt ufc/g	< 5.000
Coliformi gesamt ufcE/g	< 10
Fäkal Coliforme ufc/g	/- /-
Styphylococcus aureus ufc/g	
Salmonelle spp.ufc/25g	
Enterobakterien ufc/g	< 10
Schimmelpilze ufc/g	200
Hefen ufc/g	

Lebensmittelrechtliche Anforderung

Die eingesetzten Rohstoffe, Zutaten & Verpackungsmaterialien entsprechen allen EU Vorgaben.

Rückverfolgbarkeit

Das Produkt ist so gekennzeichnet, dass eine Rückverfolgbarkeit von den Rohstoffen, den Zutaten und den Verpackungsmaterialien jederzeit möglich ist.

Gebrauchshinweise

Geöffnete Eimer zeitnah verbrauchen.

Sensorische Anforderungen

Konsistenz	Homogene Paste		
Geruch	nussig		
Farbe	hellbraun		
Geschmack	typisch		
Viskosität	dickflüssig		

Nährwertangaben in ca. 100 g/mg

Brennwert kJ / kcal	2843kj / 689kcal	
Protein	14,8 g	
Natrium		
Wassergehalt		
Asche		
Kohlenhydrate	6,6 g	
Davon Zucker	4,0 g	
Fett total	65,1g	
Davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Salz	0,05 g	
Ballaststoffe	8,8	

Allergeninformation (Ja / Nein)

Glutenhaltiges Getreide		\boxtimes
Krebstier & -Erzeugnisse		\boxtimes
Ei & - Eiererzeugnisse		\boxtimes
Fisch & -Erzeugnisse		\boxtimes
Erdnuss & -Erzeugnisse		\boxtimes
Soja & -Erzeugnisse		\boxtimes
Milch & -Erzeugnisse inkl. Laktose		Ø
Sellerie & Sellerieerzeugnisse		Ø
Sulfite		\boxtimes
Schalenfrüchte (Nüsse)	Ø	
SO2 Verbindungen		Ø
GVO	Bei der Herstellung kommen keine GVO oder deren Derivate zum Einsatz	
Weichtiere		Ø

HACCP Konzept & IFS (International Food Standard)

Das Produkt wurde unter Kontrolle eines HACCP-Konzeptes & unter zertifizierten standardisierten Bedingungen erzeugt.

Gelando UG Berliner Str. 18 63619 Bad Orb



Fon: 0 60 52 – 71 51 Fax: 0 60 52 – 72 92 www.gelando.de