



烘焙用核桃仁

产品描述：本产品为用 3/8 英寸方孔筛筛选出的纯天然核桃仁，其尺寸大于核桃粉。核桃仁干净卫生、干燥彻底，没有明显的缺陷和损伤，并且按照 USDA 和 DFA 去壳核桃等级标准进行分级。

颜色：浅色、浅琥珀色和琥珀色。（如果需要颜色表，请与美国食品安全及质量协会联系。）

品种：本产品可由任意数量的各种硬壳核桃品种加工而成，包括 Payne、Ashley、Vina、Franquette、Eureka、Serr 等品种。

5640 River Road

Oakdale, CA 95361

电话：(209)847-1367

传真：(209)847-6806



外形规格	烘焙用核桃仁
颜色	主要为浅色和浅琥珀色，还有一些为琥珀色（不到 10%）。
散碎核桃壳	1 片/250 磅
核桃粉	0 到 15%
金属物或玻璃	绝不允许
总缺陷数	不超过 5%（以重量计）

包装：容量为 25 磅或 30 磅，用食品级材料加工成的瓦楞纸板箱。纸板箱上带有 GoldRiver Orchards 商标。为了保鲜，纸箱内衬有塑料衬板。

宗教食品认证：由圣弗朗西斯科正统犹太教拉比理事会认证的犹太洁食食品。

贮存条件和保持期：在室温条件（70°F）下保质期为三（3）个月。

去壳核桃最适宜在 40-50°F 的最佳贮存条件下贮存，可以显著延长保质期。

安全：所有产品的生产、贮存以及运输均符合美国农业部 (USDA) 的《食品生产质量管理规范》。

烘焙用核桃仁



营养成分表：（近似分析）			微生物限量标准	
营养成分	每盎司	每 100 克		
卡路里	178	636	1) 标准平板计数	<50,000/克
蛋白质（克）	4	14	2) 酵母菌	<5,000/克
糖类（克）	4	15	3) 霉菌	<20,000/克
脂肪总量（克）	19	69	4) 大肠杆菌菌群	<1,000/克
-饱和脂肪（克）	2.1	7.9	5) 大肠杆菌	阴性
-单不饱和脂肪（克）	3.5	12.4	6) 葡萄球菌	阴性
-多不饱和脂肪（克）	13.7	49.0	7) 沙门氏菌	阴性
胆固醇（毫克）	0	0	8) 黄曲霉毒素	未检测到
-膳食脂肪（克）	2.7	9.6	据我们了解，通过各种私人 and 政府调查研究获得的数值的范围是真实准确的。由于每年的作物差异，数值范围可能会有所不同。各个私人机构和政府机构的分析及获得的数值范围可能不同于从当前或下一个作物年度中获得的实际数据。	