

## Naturhelle Chandler Walnusshälften

Beschreibung: Natürliche Walnusshälften. Die Nusskerne sind sauber, gut getrocknet und weisen nur wenige Beschädigungen auf. Auch unterliegt dieses Produkt den USDA- und DFA-Qualitätsstandards für geschälte Walnüsse.

Farbe: naturhell (falls gewünscht, kann eine entsprechende Farbtafel beim American Council for Food Safety & Quality angefordert werden).

Sorte: Dieses Produkt wird aus naturhellen Chandler Walnüssen hergestellt.

5640 River Road Oakdale, CA 95361 Telefon: (209)847-1367

'elefon: (209)847-1367 Fax: (209)847-6806

## **Spezifikationen**

**Farbe** 

Schalenfragmente (pro Packung)

Walnussmehl

Metall oder Glas

Beschädigtes Nussmaterial (insgesamt)

Hälften

## Naturhelle Walnusshälften und -stückchen

naturhell

maximal 2, meistens 0

0 bis 0,3 %

nicht zulässig

nicht mehr als 0,5 % des Gesamtgewichts

mindestens 85 % Hälften, der Rest besteht aus naturhellen großen Nussstückchen

Verpackung: Wellpappenkarton (Lebensmittelqualität) mit 9,98 kg (22 lbs.) Inhalt. Karton ist mit dem GoldRiver Orchards-Etikett versehen. Auch enthält jede Packung einen Kunststoffbeutel, um die Nüsse frisch zu halten.

Religiöse Zertifizierung: Dieses Produkt wurde vom Orthodox Rabbinical Council of San Francisco als "Koscher" zertifiziert.

Lagerungsbedingungen und Lagerfähigkeit: Lagerfähigkeit bei Umgebungsbedingungen (21 °C) = 3 Monate.

Durch optimale Lagerungsbedingungen für geschälte Walnüsse  $(0-3,3\,^{\circ}\text{C})$  und relative Luftfeuchtigkeit von 60 % kann die Lagerfähigkeit erheblich verbessert werden.

Sicherheit: Alle Produkte werden in Übereinstimmung mit den USDA-Standardverfahren hergestellt, gelagert und ausgeliefert.

## Naturhelle Chandler Walnusshälften



| Nährwertanalyse (Näherungswerte)     |          |           | Mikrobiologische Standards  |                    |
|--------------------------------------|----------|-----------|---|--------------------|
| Nährstoff                            | pro Unze | pro 100 g | 1) Standard-Plattenkultur   | <50.000/g          |
| Kalorien                             | 178      | 636       | 2) Hefe   | <5.000/g           |
| Protein, g                           | 4        | 14        | 3) Schimmelpilz   | <20.000/g          |
| Kohlenhydrate, g                     | 4        | 15        | 4) Coliforme Bakterien  | <1.000/g           |
| Gesamtfettgehalt, g                  | 19       | 69        | 5) Kolibazillus   | negativ            |
| - gesättigte Fettsäure, g            | 2,1      | 7,9       | 6) Staphylokokkus   | negativ            |
| - einfach ungesättigte Fettsäure, g  | 3,5      | 12,4      | 7) Salmonella   | negativ            |
| - mehrfach ungesättigte Fettsäure, g | 13,7     | 49,0      | 8) Aflatoxin  | nicht festgestellt |
| Cholesterin, mg                      | 0        | 0         | Die durch verschiedene private und behördliche Untersuchungen ermittelten Wertbereiche sind nach bestem Wissen zutreffend und fehlerfrei. Es können jedoch von Jahr zu Jahr erntebedingte Abweichungen auftreten. Die aus verschiedenen privaten und behördlichen Quellen stammenden Analysen und Wertbereiche können möglicherweise von den Ergebnissen abweichen, die sich aus aktuellen oder zukünftigen Ernten ergeben. |                    |
| Diätetische Fettsäure, g             | 2,7      | 9,6       |   |                    |