



5640 River Road  
Oakdale, CA 95361  
Telefon: (209)847-1367  
Fax: (209)847-6806

# Kombination aus kleinen Walnussstückchen

**Beschreibung:** Natürliche Walnussstückchen, die kleiner als 8 mm, aber größer als ca. 7 mm sind. 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:** Kombination aus naturhellem, hellgelbem und gelbem Nussmaterial (falls gewünscht, kann eine entsprechende Farbtafel beim American Council for Food Safety & Quality angefordert werden).

**Sorte:** Dieses Produkt kann aus beliebig vielen verschiedenen Walnussorten hergestellt werden, z. B. Payne, Ashley, Vina, Franquette, Eureka, Serr und anderen Sorten.



<b>Spezifikationen</b>	<b>Kombination aus kleinen Walnussstückchen</b>
Farbe	hauptsächlich naturhell und hellgelb, aber evtl. auch einige gelbe Stückchen (jedoch weniger als 10 %).
Schalenfragmente	1 pro 113,4 kg (250 lbs.), weniger bei „Spezialsorten“
Walnussmehl	0 bis 0,3 %
Metall oder Glas	nicht zulässig
Beschädigtes Nussmaterial (insgesamt)	nicht mehr als 5 % des Gesamtgewichts

**Verpackung:** Wellpappenkarton (Lebensmittelqualität) mit 13,61 kg (30 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 °C) kann die Lagerfähigkeit erheblich verbessert werden.

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

# Kombination aus kleinen Walnussstückchen



Nährwertanalyse (Näherungswerte)			Mikrobiologische Standards	
Nährstoff	pro Unze	pro 100 g		
Kalorien	178	636	1) Standard-Plattenkultur	<50.000/g
Protein, g	4	14	2) Hefe	<5.000/g
Kohlenhydrate, g	4	15	3) Schimmelpilz	<20.000/g
Gesamtfettgehalt, g	19	69	4) Coliforme Bakterien	<1.000/g
- gesättigte Fettsäure, g	2,1	7,9	5) Kolibazillus	negativ
- einfach ungesättigte Fettsäure, g	3,5	12,4	6) Staphylokokkus	negativ
- mehrfach ungesättigte Fettsäure, g	13,7	49,0	7) Salmonella	negativ
Cholesterin, mg	0	0	8) Aflatoxin	nicht festgestellt
Diätetische Fettsäure, g	2,7	9,6	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.	