

**Cashewkerne gesalzen & geröstet**

Artikel-Nr.	038
Beschreibung (kann je nach Bedingungen variieren):	Trocken geröstete und anschließend fein gesalzene Cashewkerne.
Lieferant/Adresse:	Seeberger GmbH, Hans-Lorensen-Str. 36, 89079 Ulm
Lieferant Land:	Deutschland
Tel.:	+49 731 4093-0
Fax:	+49 731 4093-665000
Mail:	info@seeberger.de
Anbaugebiet (kann je nach Bedingungen variieren):	Afrika, Asien
Ursprungsland (kann je nach Bedingungen variieren):	Deutschland
Verschiedene Verpackungsarten:	200 x 15 g Flachbeutel 100 x 50 g Flachbeutel 5 x 150 g Doypack 12 x 150 g Doypack Großgebinde
Mindesthaltbarkeitsdatum in Monaten:	9
Restlaufzeit in Monaten:	6
Mindesthaltbarkeitsdatum in Monaten (Großgebinde):	6
Restlaufzeit in Monaten (Großgebinde):	3
Lagerbedingungen:	Vor Wärme und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.
Sonstige Verpackungshinweise:	Teilweise unter Schutzatmosphäre verpackt.

Produktinformationen:

Legalbezeichnung:	Cashewkerne geröstet und gesalzen
Zutatenliste	Cashewkerne , Salz, Sonnenblumenöl
Zusatzstoffe:	keine



Allergene laut Rezeptur:	Cashewkerne
Mögliche Allergenspuren:	Macadamianüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Erdnüsse
Warnhinweise:	Achtung! Insbesondere Kinder unter 4 Jahren können sich an Nüssen leicht verschlucken, so dass diese in die Atemwege gelangen können. Deshalb Produkt außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern aufbewahren.
Sonstige Hinweise:	Vegan
Zubereitung:	n.z.

Nährwerte (Diese Angaben unterliegen natürlichen Schwankungen):	Nährwerte / Nutrients values	pro 100 g / per 100 g
	Brennwert / energy	2492 kJ
	Brennwert / energy	601 kcal
	Fett / fat	47 g
	davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	8,9 g
	Kohlenhydrate / carbohydrate	19 g
	davon Zucker / of which sugars	6,0 g
	Eiweiß / protein	22 g
	Salz / salt	0,71 g

Mikrobiologie:

Mikrobiologie / Microbiology	Richtwert / Guide value	Warnwert / Warning value	Methode / Method
Aerobe mesophile Keimzahl / aerobic colony count [cfu/g]	<= 10 000	-	ISO 4833-1
Enterobacteriaceae [cfu/g]	<= 100	<= 1 000	ISO 21528-2
E. coli [cfu/g]	-	<= 10	ISO 16649-2
Salmonella [negativ in ... g] / Salmonella [negative in ... g]	-	125	ISO 6579
Schimmelpilze / moulds [cfu/g]	<= 1 000	-	ISO 21527-2

Sensorik

Aussehen:	hellbraune, meist ganze oder halbe Kerne mit leichtem Salzschleier
-----------	--



Geruch: arttypisch, nussig, Röstaroma

Geschmack: arttypisch, süßlich, salzig

Konsistenz: leicht knackig, spröde

Sonstiges

Sonstige Informationen: Die Ware ist frei von augenfälligen Verunreinigungen, Fremdgerüchen, Schädlingsbefall und Schimmel.

Die verwendeten Mengen an Zusatzstoffen, evtl. Kontaminationen mit Mykotoxinen und Schwermetallen und evtl. Rückstände an Pflanzenschutzmitteln liegen unterhalb der in den jeweiligen Verordnungen festgelegten Höchstwerte. Für Bio-Produkte gelten die Vorgaben des BNN. Es werden keine bestrahlten Lebensmittel und Zutaten verwendet.

Das Produkt ist nach derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu genetisch veränderten Lebensmitteln (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003) nicht kennzeichnungspflichtig.

Die Waren werden unter hygienisch einwandfreien Bedingungen gemäß der Lebensmittelhygiene-Verordnung und den HACCP- Richtlinien gelagert, verarbeitet, verpackt und transportiert.

Die Packungen sind optisch einwandfrei. Die einschlägigen Bestimmungen zu Lebensmittelbedarfsgegenständen werden eingehalten. Insbesondere liegen uns die Konformitätsbescheinigungen der Lebensmittelbedarfsgegenstände vor.

Die Kennzeichnung erfolgt gemäß den jeweiligen Verordnungen. Die Chargen-Rückverfolgung ist gewährleistet.

Gültigkeit

Gültig ab: (JJJJ-MM-TT) 2026-03-16

Ersetzt Version vom: (JJJJ-MM-TT) 2025-10-06

Erstellt von: Lebensmittelrecht /-kunde

Freigegeben von: Produktmanagement

Hinweis: Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Fertigwarenspezifikationen

Daten	
Artikelnummer	038 DE
Bemerkung	Artikelbezeichnung, VPE, vegan, Schutzatmosphäre
Gültig ab	16.03.2026
Vorgängerversion als ungültig deklarieren?	1

Freigabe	
Freigabe	Genehmigen
Kommentar	
Freigeber	chk

QM Ablage DocuWare	
Ablage	Ablegen
Freigeber	

Kommentare	
Benutzername	
-	