

1. RÖSTEN
2. MAHLEN
3. MISCHEN
4. FEIN MIXEN
5. ABFÜLLEN

### Eigenes Produkt

Erdnussbutter Schocki Glas etc.

### QUELLEN:

- | BLV Schweiz
- | Schweizer Salinen AG
- | Wikipedia Natriumchlorid
- | Lebensmittellexikon

## NÜSSE UND KERNE

 1.427.500+ Fotos, Bilder und lizenzfreie Bilder zu Nuss - iStock

## ZWEI QUALITÄTSMERKMALE VON NÜSSEN UND KERNEN ERLÄUTERN:

### | GERÜCKT UND

- | **GESCHMACK**(Sie sollen frisch und angenehm riechen und schmecken UND nicht bitter oder ranzig **AUSSEHEN** (Sie sollen trocken, sauber und nicht verschimmelt sein.
- | **DIE WÄRENEINGANGSKONTROL NÜSSE UND KERNEN:**
- | **Aussehen:** keine Schimmelstellen, Risse oder Verfärbungen
- | **Geruch:** frisch, nicht ranzig oder muffig.

- | **Menge & Verpackung:** entspricht der Bestellung, Verpackung und beschädigt.
- | **Feuchtigkeit:** trocken, sonst droht Schimmel oder Verderb.
- | **Halbbarkeitsdatum:** Produkte sollen nicht abgelaufen sein.
- | **WARUM DAS IST WICHTIG:**
- | **Gesundheit:** Vermeidet Schimmel, Keime oder schlechte Qualität.
- | **Geschmack:** Frische Nüsse

www.minibooks.ch

- und Kerne schmecken besser.
- | **Lagerung & Verkauf:** Nur gute Ware darf weiterverkauft werden.
- | **Wie Wir kann verderben:** Feuchtigkeit: führt zu Schimmel.
- Falsche Lagerung / Wärme: Nüsse/Kerne werden ranzig
- 1. **Licht und Luft:** Nährstoffe und Geschmack gehen verloren
- 2. **Schädlinge:** z. B. Motten oder Käfer können sie beschädigen.

- Wie wir kann verhindert:**
- | **Trocken lagern** (kein Wasser oder feuchte Luft).
- | **Gut verschlossen aufbewahren** (Glas oder luftdichte Behälter).
- | **Kühl und dunkel lagern** (nicht in der Sonne oder neben Herd).
- | **Regelmässig kontrollieren** auf Schimmel oder schlechte Nüsse.
- DIE HERSTELLUNG VON NÜSSE UND NOUGAT CREME:**

-9-

-5-

-7-

-4-

-3-

-2-