

# LEITFADEN FÜR KALIFORNISCHE MANDELN

MANDELPRODUKTION PRO LANDKREIS (COUNTY)

SORTEN UND GRÖSSEN\*

18/20

20/22

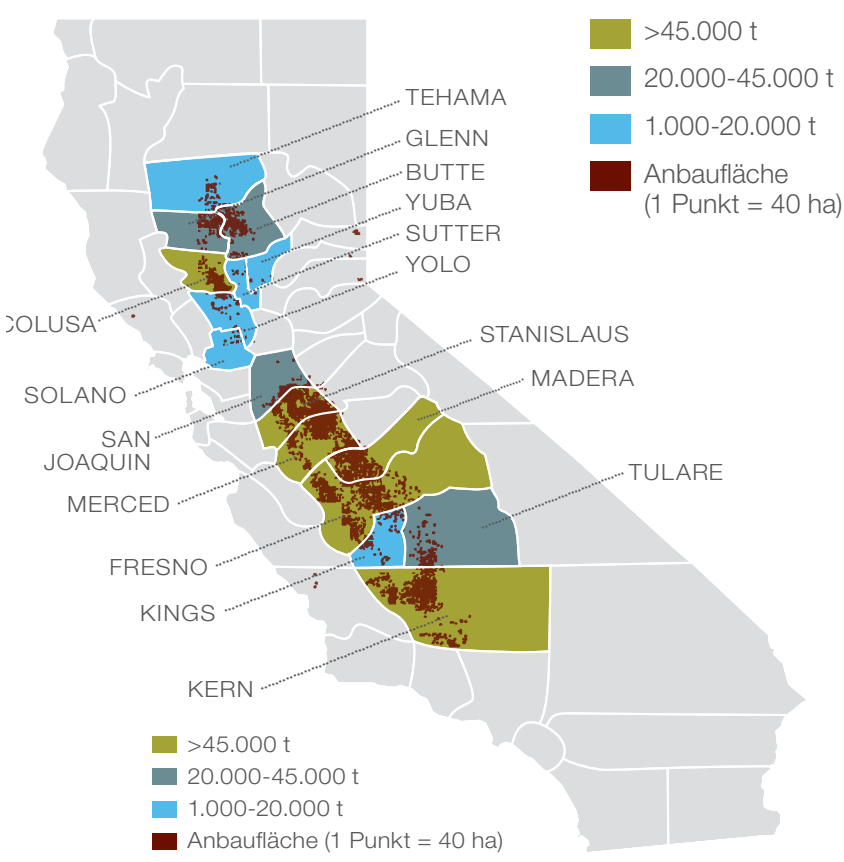
23/25

25/27

27/30

30/32

32/34



## ZUSAMMENSETZUNG VON GANZEN NATÜRLICHEN MANDELN

100 Gramm, essbare Portion

NÄHRUNGSWERT	MINERALIEN	VITAMINE
Energie 575 kcal	Kalzium 264,0 mg	Vitamin E* 26,2 mg
Protein 21,2 g	Eisen 3,7 mg	Thiamin (B1) 0,2 mg
Gesamtlipide (Fett) 49,4 g	Magnesium 268,0 mg	Riboflavin (B2) 1,0 mg
Gesättigte Fettsäuren 3,7 g	Phosphor 484,0 mg	Niacin 3,4 mg
Einfach ungesättigte Fettsäuren 30,9 g	Kalium 705,0 mg	Vitamin B6 0,1 mg
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren 12,1 g	Natrium 1,0 mg	Pantothensäure 0,5 mg
Cholesterin 0,0 g	Zink 3,1 mg	Folsäure 50,0 mcg
Ballaststoffe 12,2 g	Mangan 2,3 mg	

\*Alphatocopherol HAFTUNGSZAUSCHLUSS: Der Wertebereich, der über verschiedene private und staatliche Untersucher ermittelt wurde, ist nach bestem Wissen wahr und präzise. Durch Ernteunterschiede von Jahr zu Jahr können Variationen auftreten. Die Analysen und Wertebereiche, die über verschiedene private und staatliche Quellen ermittelt wurden, können sich von den tatsächlichen Daten aktueller und zukünftiger Ernten unterscheiden. Quelle: USDA National Nutrient Database for Standard References, Release 24 (2011).



Sorte	KATEGORIE	SCHALE	KERN	18/20	20/22	23/25	25/27	27/30	30/32	32/34
<b>ALDRICH</b>	California-Typ, Carmel-Typ	Weiche Schale, gute Schalenversehrtheit, mittelgroße Nahtöffnung	Mittelgroß, schmale Form, leicht schrumpelige Oberfläche							
<b>BUTTE</b>	California-Typ, Mission-Typ	Halbharte Schale, helle Farbe, glatte Oberfläche, kleine Nahtöffnung	Klein, kurze dicke Form, schrumpelige Oberfläche							
<b>CARMEL</b>	California-Typ	Weiche Schale, gute Schalenversehrtheit, mittelgroße Nahtöffnung	Mittelgroß, schmale Form, leicht schrumpelige Oberfläche							
<b>FRITZ</b>	California-Typ, Mission-Typ	Halbharte Schale, gute Schalenversehrtheit, kleine Nahtöffnung	Klein, mittlere dicke Form, recht schrumpelige Oberfläche							
<b>INDEPENDENCE</b>	Nonpareil-Typ, California-Typ	Weiche Schale, helle Farbe, große Nahtöffnung	Mittelgroß, flache Form, glatte Oberfläche							
<b>MARCONA</b>	Mission-Typ, Anderer Typ	Harte Schale, sehr dick, dunkle Farbe, keine Nahtöffnung	Mittelgroß, kurze und dicke Form, glatte Oberfläche							
<b>MONTEREY</b>	California-Typ	Harte Schale, glatte Oberfläche, kleine Nahtöffnung	Groß, lange schmale Form, tief schrumpelige Oberfläche							
<b>NONPAREIL</b>	Nonpareil-Typ	Weiche Schale, helle Farbe, große Nahtöffnung	Mittel, flache Form, glatte Oberfläche							
<b>PADRE</b>	California-Typ, Mission-Typ	Harte Schale, gute Schalenversehrtheit, keine Nahtöffnung	Klein, kurze breite Form, schrumpelige Oberfläche							
<b>PRICE</b>	California-Typ	Weiche Schale, dunkelbraune Farbe, raue Oberfläche, hohe Nahtöffnung	Klein, kurze schmale Form, recht schrumpelige Oberfläche							
<b>SONORA</b>	California-Typ	Weiche Schale, dunkelbraune Farbe, raue Oberfläche, hohe Nahtöffnung	Groß, lange schmale Form, helle Farbe, glatte Oberfläche							
<b>WOOD COLONY</b>	California-Typ, Carmel-Typ	Weiche Schale, gute Schalenversehrtheit, mittelgroße Nahtöffnung	Lang und flach Mittel, schmale Form, leicht schrumpelige Oberfläche							

\*Größe, Farbe und/oder Form variieren je nach Jahr

## USDA-GÜTEKLASSEN

	GANZE KERNE	MINDEST DURCHMESSER (IN ZOLL)	UNGLEICH	DOPPELT	KERBEN UND KRATZER	FREMD MATERIALIEN	PARTIKEL UND STAUB	GESPALTEN UND GEBROCHEN	ANDERE DEFEKTE	SCHWERE DEFEKTE	ZU KLEIN
U.S. FANCY	—	—	5 %	3 %	5 %	0,05 %	0,1 %	1 %	2 %	1 %	—
U.S. EXTRA NO. 1	—	—	5 %	5 %	5 %	0,05 %	0,1 %	1 %	4 %	1,5 %	—
U.S. NO. 1 (SUPREME)*	—	—	5 %	15 %	10 %	0,05 %	0,1 %	1 %	5 %	1,5 %	—
U.S. SELECT SHELLER RUN	—	—	5 %	15 %	20 %	0,1 %	0,1 %	5 %	3 %	2 %	—
U.S. STANDARD SHELLER RUN	—	—	5 %	25 %	35 %	0,2 %	0,1 %	15 %	3 %	2 %	—
U.S. NO. 1 WHOLE & BROKEN	30 %	20/64 SNAAT	5 %	35 %	x	0,2 %	0,1 %	x	5 %	3 %	5 %
U.S. NO. 1 PIECES	x	8/64	x	x	x	0,2 %	1 %	x	5 %	3 %	5 %

x Keine Beschränkung festgelegt. Auch in "Andere Defekte" enthalten. Beinhaltet max. 2 % unter 20/64 Zoll. Beinhaltet max. 5 % unter 20/64 Zoll. % auch in "Kerben und Kratzer" enthalten. \*U.S. No. 1 wird in der Branche häufig als Supreme bezeichnet. Allerdings ist Supreme keine USDA-Güteklasse. †SNAAT = Sofern nicht anders angegeben (Stand 24.03.97)



## PARAMETER DER USDA-GÜTEKLASSENEITEILUNG

UNGLEICH	DOPPELT	KERBEN UND KRATZER	FREMDMATERIALIEN	PARTIKEL UND STAUB	GESPALTEN UND GEBROCHEN	ANDERE DEFEKTE	SCHWERE DEFEKTE
Verschiedene Sorten von Mandeln in einer Charge. Wird für Anwendungen mit der ganzen Mandel oder zur weiteren Verarbeitung, wie z. B. Blanchieren und Rosten, verwendet.	Zwei Kerne in einer Schale. Eine Seite eines doppelten Kerns ist flach oder konkav.	Beschädigung der Mandelhaut aufgrund mechanischer Verarbeitung. Größer als 1/8" (3,2 mm) im Durchmesser wird als Beschädigung definiert; falls insgesamt mehr als 1/4" (6,4 mm) im Durchmesser betroffen sind, wird dies als Defekt definiert.	Stücke von Schalen, Hülsen oder andere Fremdkörper, die nicht durch ein Sieb mit runden Öffnungen mit einem Durchmesser von 8/64" (3,2 mm) passen.	Fragmente von Mandelkernen oder anderes Material, das durch ein Sieb mit runden Öffnungen mit einem Durchmesser von 8/64" (3,2 mm) passt.	Sieben Achtel oder weniger von vollständigen, ganzen Kernen, die nicht durch ein Sieb mit runden Öffnungen mit einem Durchmesser von 8/64" (3,2 mm) passen.	Jeder Defekt, der das Erscheinungsbild des einzelnen Kerns oder die Verzehrer- oder Versandqualität von Mandeln beeinträchtigt. Die Defekte beinhalten Harz, Verschrumpelung, braune Flecken und Verfärbungen.	Jeder Defekt, der einen Kern oder das Stück eines Kerns ungenießbar macht (einschließlich Fäulnis, Ranzigkeit, Schäden durch Insekten oder durch Schimmel).

## FORMEN

GANZ NATURBELASSEN ODER BLANCHIERT	ALS BLÄTTCHEN NATURBELASSEN ODER BLANCHIERT	GESTIFTET BLANCHIERT	GEHACKT NATURBELASSEN ODER BLANCHIERT	Schrot oder Mehl NATURBELASSEN ODER BLANCHIERT	ÖL	BUTTER, PASTE NATURBELASSEN ODER BLANCHIERT
<b>ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN</b> USDA-Güteklassen für naturbelassene Mandeln; Spezifikationen von Verarbeitern oder Kunden für blanchierte Mandeln <b>TYPISCHE ANWENDUNGEN</b> • Naturbelassene, geröstete oder aromatisierte Snacks • In Schokolade eingebettet oder als Überzug von Schokolade • Zutaten für Süßigkeiten, Energieriegel, Backwaren • Zusatz zur Verarbeitung	<b>ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN</b> STÄRKE Dick: 1,5 – 1,8 mm Normal: 1,1 – 1,4 mm Dünn: 0,7 – 1,0 mm Extradünn: 0,5 – 0,7 mm <b>TYPISCHE ANWENDUNGEN</b> • Garnieren von Salaten • Garnieren von Snacks • Zusatz für Zerealien • Belag für herzhafte Speisen • Garnieren von Backwaren, Desserts	<b>ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN</b> STÄRKE Normal: 3,0 – 5,0 mm Mittel: 4,0 – 6,0 mm <b>TYPISCHE ANWENDUNGEN</b> • Geröstete oder aromatisierte Snacks • Zusatz für Backwaren, Zerealien • Konsistenz für Süßigkeiten • Belag für Fertiggerichte, Salate	<b>ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN</b> Groß: 28/18 .....28/64" & 18/64" (11,1 & 7,1 mm) Mittel: 22/8 .....22/64" & 8/64" (8,7 & 3,2 mm) Klein: 12/8 .....12/64" & 8/64" (4,8 & 3,2 mm) Fein: 8/0 8/64" (3,2 mm) <b>TYPISCHE ANWENDUNGEN</b> • Garnieren von Milchprodukten, Backwaren • Überzug für Eisriegel • Füllung für Backwaren oder Süßigkeiten • Kruste für Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte	<b>ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN</b> Grob gemahlen Fein gemahlen (Mühlen und Siebe bestimmen die Partikelgröße) <b>TYPISCHE ANWENDUNGEN</b> • Wichtig bei europäischen Backwaren • Glutenfreie Backwaren • Saucenbinder • Belag für frittierte Lebensmittel	<b>ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN</b> Kaltgepresst, helle und blassere Bernsteinfarbe <b>TYPISCHE ANWENDUNGEN</b> • Salatdressings und kalte Speisen • Non-Food-Industrie (z. B. Kosmetik, Feuchtigkeitscreme)	<b>TYPISCHE ANWENDUNGEN</b> • Alternative zu anderen Nusspasten • Füllung für Schokolade, Müsliriegel, Süßigkeiten, Backwaren