

LEITFADEN FÜR KALIFORNISCHE MANDELN

MANDELPRODUKTION PRO LANDKREIS (COUNTY)

SORTEN UND GRÖSSEN*

18/20

20/22

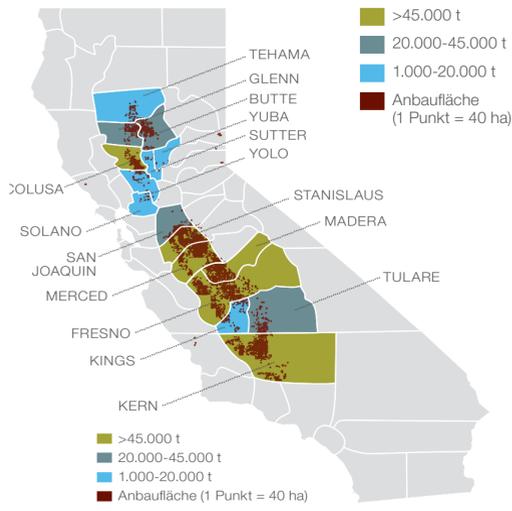
23/25

25/27

27/30

30/32

32/34



ALDRICH



KATEGORIE
California-Typ, Carmel-Typ
SCHALE
Weiche Schale, gute Schalenversehrtheit, mittelgroße Nahtöffnung
KERN
Mittelgroß, schmale Form, leicht schrumpelige Oberfläche



BUTTE



KATEGORIE
California-Typ, Mission-Typ
SCHALE
Halbharte Schale, helle Farbe, glatte Oberfläche, kleine Nahtöffnung
KERN
Klein, kurze dicke Form, schrumpelige Oberfläche



CARMEL



KATEGORIE
California-Typ
SCHALE
Weiche Schale, gute Schalenversehrtheit, mittelgroße Nahtöffnung
KERN
Mittelgroß, schmale Form, leicht schrumpelige Oberfläche



FRITZ



KATEGORIE
California-Typ, Mission-Typ
SCHALE
Halbharte Schale, gute Schalenversehrtheit, kleine Nahtöffnung
KERN
Klein, mittlere dicke Form, recht schrumpelige Oberfläche



INDEPENDENCE



KATEGORIE
Nonpareil-Typ, California-Typ
SCHALE
Weiche Schale, helle Farbe, große Nahtöffnung
KERN
Mittelgroß, flache Form, glatte Oberfläche



MARCONA



KATEGORIE
Mission-Typ, Anderer Typ
SCHALE
Harte Schale, sehr dick, dunkle Farbe, keine Nahtöffnung
KERN
Mittelgroß, kurze und dicke Form, glatte Oberfläche



MONTEREY



KATEGORIE
California-Typ
SCHALE
Harte Schale, glatte Oberfläche, kleine Nahtöffnung
KERN
Groß, lange schmale Form, tief schrumpelige Oberfläche



NONPAREIL



KATEGORIE
Nonpareil-Typ
SCHALE
Weiche Schale, helle Farbe, große Nahtöffnung
KERN
Mittel, flache Form, glatte Oberfläche



PADRE



KATEGORIE
California-Typ, Mission-Typ
SCHALE
Harte Schale, gute Schalenversehrtheit, keine Nahtöffnung
KERN
Klein, kurze breite Form, schrumpelige Oberfläche



PRICE



KATEGORIE
California-Typ
SCHALE
Weiche Schale, dunkelbraune Farbe, raue Oberfläche, hohe Nahtöffnung
KERN
Klein, kurze schmale Form, recht schrumpelige Oberfläche



SONORA



KATEGORIE
California-Typ
SCHALE
Weiche Schale, dunkelbraune Farbe, raue Oberfläche, hohe Nahtöffnung
KERN
Groß, lange schmale Form, helle Farbe, glatte Oberfläche



WOOD COLONY



KATEGORIE
California-Typ, Carmel-Typ
SCHALE
Weiche Schale, gute Schalenversehrtheit, mittelgroße Nahtöffnung
KERN
Lang und flach Mittel, schmale Form, leicht schrumpelige Oberfläche



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

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).



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 SELLER RUN	—	—	5 %	15 %	20 %	0,1 %	0,1 %	5 %	3 %	2 %	—
U.S. STANDARD SELLER 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)



U.S. Fancy



U.S. Extra No. 1



U.S. No. 1 (Supreme)*



U.S. Select Sheller Run



U.S. Standard Sheller Run



U.S. No. 1 Whole & Broken



U.S. No. 1 Pieces

PARAMETER DER USDA-GÜTEKLASSENEITEILUNG

UNGLEICH
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.

DOPPELT
Zwei Kerne in einer Schale. Eine Seite eines doppelten Kerns ist flach oder konkav.

KERBEN UND KRATZER
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.

FREMDMATERIALIEN
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.

PARTIKEL UND STAUB
Fragmente von Mandelkernen oder anderes Material, das durch ein Sieb mit runden Öffnungen mit einem Durchmesser von 8/64" (3,2 mm) passt.

GESPALTEN UND GEBROCHEN
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.

ANDERE DEFEKTE
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.

SCHWERE DEFEKTE
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
ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN
USDA-Güteklassen für naturbelassene Mandeln; Spezifikationen von Verarbeitern oder Kunden für blanchierte Mandeln
TYPISCHE ANWENDUNGEN
• Naturbelassene, geröstete oder aromatisierte Snacks
• In Schokolade eingebettet oder als Überzug von Schokolade
• Zutaten für Süßigkeiten, Energieriegel, Backwaren
• Zusatz zur Verarbeitung

ALS BLÄTTCHEN
NATURBELASSEN ODER BLANCHIERT
ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN
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
TYPISCHE ANWENDUNGEN
• Garnieren von Salaten
• Garnieren von Snacks
• Belag für herzhaften Speisen
• Garnieren von Backwaren, Desserts

GESTIFTET
BLANCHIERT
ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN
STÄRKE
Normal: 3,0 – 5,0 mm
Mittel: 4,0 – 6,0 mm
TYPISCHE ANWENDUNGEN
• Geröstete oder aromatisierte Snacks
• Zusatz für Backwaren, Zerealien
• Konsistenz für Süßigkeiten
• Belag für Fertiggerichte, Salate

GEHACKT
NATURBELASSEN ODER BLANCHIERT
ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN
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)
TYPISCHE ANWENDUNGEN
• Garnieren von Milchprodukten, Backwaren
• Überzug für Eisriegel
• Füllung für Backwaren oder Süßigkeiten
• Kruste für Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte

Schrot oder Mehl
NATURBELASSEN ODER BLANCHIERT
ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN
Grob gemahlen
Fein gemahlen
(Mühlen und Siebe bestimmen die Partikelgröße)
TYPISCHE ANWENDUNGEN
• Wichtig bei europäischen Backwaren
• Glutenfreie Backwaren
• Saucenbinder
• Belag für frittierte Lebensmittel

ÖL
ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN
Kaltgepresst, helle und blassere Bernsteinfarbe
TYPISCHE ANWENDUNGEN
• Salatdressings und kalte Speisen
• Non-Food-Industrie (z. B. Kosmetik, Feuchtigkeitscreme)

BUTTER, PASTE
NATURBELASSEN ODER BLANCHIERT
TYPISCHE ANWENDUNGEN
• Alternative zu anderen Nusspasten
• Füllung für Schokolade, Müsliriegel, Süßigkeiten, Backwaren