



ANFORDERUNGEN

an den Nuss-Sammler für die Übernahme von Walnüssen in der Schale

NUSSLAND bringt das nussige Potential Österreichs auf den Tisch. Und dafür steht im NUSSLAND im Herzen des Mostviertels eine der modernsten „Nuss-Knack-Anlagen“ Europas. Hier werden die Walnüsse verarbeitet.

Trocknen, lagern, knacken, sortieren, reiben, verpacken – die technische Anlage im NUSSLAND bewältigt alle Schritte auch für große Nusslieferungen.

Denn: Wir sehen knackige Zeiten für Nüsse aus Österreich.



“Wir sammeln zusammen.”

Gemeinsam bringen wir Nüsse aus heimischen Gärten und Feldern auf den Tisch und machen aus Österreich ein Nussland.

KL

Kunden / Lieferanten

Welche Walnüsse in der Schale übernimmt NUSSLAND ?

✓ Ganze / Geschlossene Nüsse

- ✗ Keine angeschlagenen, aufgesprungenen oder schadhaften Nüsse
- ✗ Keine Nüsse mit grüner bzw. abgetrockneter schwarzer Außenhülle

✓ Saubere Nüsse

Walnussschalen müssen frei von leicht erkennbaren Verunreinigungen sein.

- ✗ Keine Nüsse mit anhaftender Erde, Sand oder Gras
- ✗ Keine Nüsse mit sichtbaren Fäkalspuren (z.B. Kot von Tieren)

✓ Gesunde Nüsse

- ✗ Keine Nüsse mit Schimmelnestern, Fäulnisbefall bzw. deutlichen Verfärbungen / Flecken
- ✗ Keine Nüsse mit lebenden oder toten Schädlingen wie Insekten, Milben, Schnecken etc.
- ✗ Keine Nüsse mit klar erkennbarem Fremdgeruch

➔ Feuchtigkeit

Getrocknete Walnüsse in der Schale haben einen Feuchtigkeitsgehalt von max. 10 %. Frische bzw. feuchte Walnüsse mit mehr als 10% Wassergehalt müssen nach der Warenübernahme EXTRA getrocknet werden. Sie sind schwerer. Deshalb gibt es bei feuchter Ware einen Gewichtsabzug.

➔ Anlieferung / Gebinde

Nüsse sind Lebensmittel und dürfen nur in geeigneten, sauberen und geruchsneutralen Gebinden geliefert werden. Keine Beutel / Säcke / Behältnisse benutzen, in denen zuvor Pestizide, Düngemittel, gebeiztes Saatgut, Baumaterial oder sonstige Fremdstoffe gelagert wurden.

TIPPS/RATSCHLÄGE

Walnüsse waschen

Walnüsse in der Schale NICHT im Wasserbehälter, Scheibtruhe, etc. waschen, da sonst Feuchtigkeit eindringen kann. Das führt zum vorzeitigen Verderb. Wenn notwendig, kurz abspritzen – eventuell abbürsten – und sofort trocknen lassen.

Walnüsse lagern

Walnüsse an trockenen, sauberen, eventuell warmen Plätzen lagern (< 30°C), nicht in unmittelbarer Nähe von geruchsintensivem Gemüse wie Zwiebel, Knoblauch, etc. oder Substanzen wie Unkrautbekämpfungsmittel, Kunstdünger, Schmiermittel, etc.

Walnüsse sortieren

Die Walnüsse so gut wie möglich sortenrein und nach Erntezeitpunkt trennen. Somit sind die Stichproben repräsentativer und können schneller durchgeführt werden.

KL

Kunden / Lieferanten