



BEST PRACTICES: Kalifornische Walnüsse

FÜR
HÄNDLER

Die Qualität und Haltbarkeit von Walnüssen werden durch drei grundlegende Faktoren beeinflusst:



**Produkt-
eigenschaften und
Verpackung**



**Distribution und
Lagerung**



Transport



Vom Baum zum Kunden

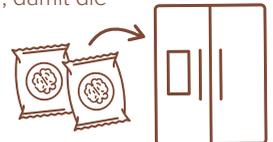
Die Walnusserntezeit in Kalifornien dauert in der Regel von Ende August bis Anfang November. Sobald die äußere grüne Schale der Walnuss zu trocknen und aufzubrechen beginnt, sind die Nüsse erntereif.

Dank ihrer robusten Schale und der lederartigen Außenhülle sind Walnüsse besonders gut vor Schädlingen und anderen Einflüssen geschützt. Richtige Lagerung und Handhabung erhalten diese hohe Qualität.

Schutz vor Oxidation/Ranzigkeit

- ▶ **Kühl lagern** minimiert wirksam potenzielle Qualitätseinflüsse wie Ranzigkeit.
- ▶ **Licht- und luftundurchlässige Verpackungsmaterialien** tragen zur Frischerhaltung und längeren Haltbarkeit bei.
- ▶ **Die Schutzatmosphäre** (Ersatz von Sauerstoff durch lebensmitteltauglichen Stickstoff) kann zudem die Haltbarkeit von ungeöffneten, versiegelten Produkten verlängern.

- ▶ **Wiederverschließbare Verpackungen** sind ideal für Snackmischungen, die vom Verbraucher mehrmals geöffnet und verschlossen werden. Die Verpackung sollte den Hinweis „Nach dem Öffnen kühlen“ enthalten, damit die Konsumenten eine optimale Qualität erhalten.





Lagerempfehlungen

Walnüsse ganzjährig kühl lagern.

10°C



**KURZ-
FRISTIG**

0-5°C



**LANG-
FRISTIG**

bis zu
6 Monate



Schutz vor Insekten und Schädlingen durch getrennte Lagerung von anderen gefährdeten Lebensmitteln.



Waren Rotation der Lagerbestände optimiert die Haltbarkeitsdauer der Walnüsse.



Feuchtigkeitsgehalt der Walnusskerne sollte bei 4,3% oder weniger gehalten werden.



Exposition mit starken Gerüchen vermeiden, da Walnüsse bei längerer Exposition Gerüche absorbieren können.



Kühle Lagerung ist entscheidend, um das Qualitätsniveau von Walnüssen aufrechtzuerhalten und Risiken der Lebensmittelsicherheit, Ranzigwerden und Dunkelfärbung der Kerne zu minimieren. Kühl und trocken bei 10°C und bei weniger als 65% Luftfeuchte lagern.



Transportlogistik

Für den Transport bis zum Einzelhandelslager sollten Walnüsse in gekühlten Lastwagen und Containern befördert werden, vor allem in Zeiträumen mit hohen Außentemperaturen.

- ▶ **Eine effiziente Verwaltung** der Walnussbestände für Abverkäufe nach dem Just-in-Time- oder Durchlauf-Prinzip minimiert die Lagerzeit.
- ▶ **Am Verkaufsort** sind Walnüsse lagerstabil und sollten in einem kühlen, trockenen Bereich im Regal angeboten werden.



Kontakt

California Walnuts Trade Representation Rhine Region

c/o mk² gmbh · Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228 / 94 37 87-0

CWC@californiawalnuts.de | www.californiawalnuts.de |