



SPECIFICHE DI PRODOTTO
Semilavorato di Pistacchio Sgusciato

1. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO :

Gusto	Tipico del pistacchio, nessun sapore e / o odore estraneo al prodotto
Aspetto	Tipico del pistacchio
Granulometria	Farina: 0 - 2 mm
	Granella: 2 - 4 mm
Origine	NON UE

2. ETICHETTATURA OGM E IRRADIAZIONE:

Trattato con radiazioni	No
Il prodotto è privo di OGM	SI
Tracciabilità ed etichettatura secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011	

3. CARATTERISTICHE FISICHE: Valore

Caratteristica	massimo (%)	Metodo
Corpi estranei	0.2	Test selezionatore ottico Test Visivo Test Metal detector

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Caratteristica	massimo (%)	Metodo
Umidità	3 - 6	
Aflatossina B1	8 ppb	In accordo al Reg. CE 178/2010
Aflatossina totale (B1 + B2 + G1 + G2)	10 ppb	In accordo al Reg. CE 178/2010

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:Valore

Microorganismo	massimo (%)	
Carica batterica totale a 30° (Total plate count at 30°)	<100.000 ufc / g	
Escherichia coli	< 100 ufc / g	
Coliformi (Coliforms)	<1000 ufc / g	
Salmonella	Assente in 25 g	
Staphylococcus aureus	<10 ufc / g	
Lieviti e Muffe (Yeast and Moulds)	<10.000 ufc / g	
Listeria	Assente in 25 g	

6. SHELF LIFE E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

12 mesi dalla data di produzione*	Condizioni consigliate: Fresco, asciutto, igienico e ben ventilato
* se conservato in condizioni di stoccaggio raccomandate	Non esporre il prodotto alla luce solare diretta
	Temperatura max 12 C°
	Umidità ambiente max 70%

7. INFORMAZIONI SULL'ETICHETTA FORNITE:

Etichettatura include:

Nome del produttore, tipologia di prodotto, origine, ingredienti, n. di lotto, peso netto, data di scadenza, valori nutrizionali, allergeni.

8. CERTIFICATI:

HACCP	✓		BRC	✓	
KOSHER	✓		IFS	✓	
BIO	✓		ISO 9001		
ISO 14001	✓		ISO 22000		

9. CONFEZIONAMENTO:

Cartoni da kg 10

Possibile confezionamento diverso (sottovuoto): 0,100 kg / 0,250 kg / 0,500 kg / 1 kg / 2,5 kg / 5 kg

10. CONDIZIONI DI TRASPORTO:

Il prodotto deve essere trasportato / distribuito con automezzi chiusi, puliti nel rispetto del Reg. CE n. 852/2004

e n. 1169/2011.

Nessun pallet infestato, pallets ben confezionati;

Evitare:

- condizioni estreme di umidità e/o temperatura;
- danni fisici all'imballaggio

11.

Valori nutrizionali/Nutritional values	100 g
Energia/Energy	2374 kJ
	573 kcal
Grassi/Fat	45 g
di cui grassi saturi/of which saturates	5,6 g
Carboidrati/Carbohydrate	17 g
di cui zuccheri/of which sugars	7,7 g
Fibre/Fibre	10 g
Proteine/Protein	20 g
Sale/Salt	0 g

12. ALLERGENI

	Allergene presente nel prodotto	Allergene assente nel prodotto, ma utilizzato all'interno dello stesso stabilimento per altri prodotti	Possibile contaminazione crociata (SI o NO)
Latte e suoi derivati	NO	NO	NO
Lattosio	NO	NO	NO
Uova e suoi derivati	NO	NO	NO
Soia e suoi derivati	NO	NO	NO
Cereali contenenti glutine (o i loro ceppi ibridati) e loro derivati	NO	NO	NO
Grano e suoi derivati	NO	NO	NO
Segale e suoi derivati	NO	NO	NO
Orzo e suoi derivati	NO	NO	NO
Avena e suoi derivati	NO	NO	NO
Farro e suoi derivati	NO	NO	NO
Kamut e suoi derivati	NO	NO	NO
Noci comuni (<i>Juglans regia</i>) e suoi derivati	NO	SI	SI
Nocciole (<i>Corylus avellana</i>) e suoi derivati	NO	SI	SI
Mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.) e suoi derivati	NO	SI	SI
Noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>) e suoi derivati	NO	SI	SI
Noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> - Wenghenh) e suoi derivati	NO	NO	NO
Noci brasiliane (<i>Bertholletia excelsa</i>) e suoi derivati	NO	NO	NO
Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>) e suoi derivati	SI	SI	SI
Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e suoi derivati	NO	NO	NO
Arachidi e suoi derivati	NO	NO	NO
Sesamo e suoi derivati	NO	NO	NO
Sedano e suoi derivati	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Mostarda e suoi derivati	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO

