



*Pistachos de los Andes*

## Agro de Cuyo S.A.

### Especificaciones de Calidad de Pistacho sin cáscara tostado

Edición / Revisión: 05 Fecha: 29.04.2022

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| <b>Denominación del producto:</b> | Pistacho |
|-----------------------------------|----------|

#### 1. Características Generales

|   |   |
|---|---|
| 1. Descripción  | Pistacho sin cascara tostado. Origen Argentina 100%         |
| 2. Apariencia, color  | Típico del fruto.   |
| 3. Sabor  | Típico del fruto, libre de sabores extraños o no naturales. |
| 4. Textura  | Firme   |
| 5. Ingredientes   | Sin ingredientes. natural                                   |
| 6. Irradiado  | No  |
| 7. Libre de OGM   | Si  |
| 8. Necesidad de trazabilidad y etiquetado de acuerdo con CE 1830/2003 | No  |
| 9. Necesidad de autorización de acuerdo con CE 1829/2003              | No  |

#### 2. Características Analíticas

| PARAMETRO                                  | VALOR                         |
|--|-------------------------------|
| Humedad                                    | Max 6%                        |
| Materias extrañas (polvo, cascarilla, ...) | Max. 0.7%                     |
| Pureza                                     | 99,9%                         |
| Infestación                                | Ausencia                      |
| Acidez                                     | Max. 1%                       |
| Indice de Peróxidos                        | Max. 2 Meq O <sub>2</sub> /Kg |
| Recuento total de Aerobios /g              | Ausencia                      |
| E.Coli / 1g                                | Ausencia                      |
| Salmonella /Shigella / 25g                 | Ausencia                      |
| Mohos /Levaduras /g                        | Ausencia                      |
| Coniformes totales/ g                      | Ausencia                      |
| Staphylococos aureus / g                   | Ausencia                      |
| Aflatoxina B1                              | Ausencia                      |
| Aflatoxina B1+B2+G1+G2                     | Ausencia                      |
| Valor energético /porción de 15 gr.        | 105Kcal / 436 kj              |
| Proteínas/ porción 15 gr                   | 3.2g                          |
| Grasas totales/ porción 15 gr              | 8.0gr                         |
| Grasas Saturadas                           | 0.8 gr                        |
| Grasas trans.                              | 0 gr                          |
| Fibra alimentaria                          | 1.6g.                         |
| Sodio /porción 15 gr                       | 0 mg                          |
| Vitamina A /porción 15 gr                  | 27,5 ug                       |
| Colesterol/ porción 15 gr                  | 0 mg                          |
| Potasio / porción 15 gr                    | 140mg                         |
| Carbohidratos/ porción 15 gr               | 4.01g                         |

**Agro de Cuyo S.A.**



*Pistachos de los Andes*

**Especificaciones de Calidad de Pistacho sin cáscara tostado**

Edición / Revisión: 05 Fecha: 29.04.2022

**3. Envasado / Conservación**

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Tipo de envase                  | Bolsa en caja   |
| Material del envase             | Bolsa = Polietileno estrusado / Caja = Cartón (Aptos para estar en contacto con alimentos)        |
| Cantidad contenida en el envase | Caja de 10 Kg. 2 Bolsas cerradas al vacío de 5 kg cada una.                                       |
| Condiciones de conservación     | Lugar fresco y seco (< 10°C y < 60% Hr), alejado de fuertes olores y focos de contaminación.      |
| Consumo preferente              | Mínimo 24 meses a partir de la fecha de fabricación/envasado, en las condiciones de conservación. |

29.04.2022

**Fecha:**



Pablo Carrillo García  
Ingeniero Agrónomo  
Nº 17 0350

**Firma y Sello**

*Pistachos de los Andes*



Pistachos de los Andes.

## Agro de Cuyo S.A.

### Especificaciones de Calidad de Pistacho sin cáscara tostado

Edición / Revisión: 05 Fecha: 29.04.2022

#### 4. Declaración de Alérgenos (Según Directivas 2000/13/CE y modificaciones; 2003/89/CE y 2006/142/CE)

|  | SI | NO | Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo) |
|--|----|----|---|
| CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas                             |    | X  |   |
| CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos  |    | X  |   |
| PESCADO y productos a base de pescado  |    | X  |   |
| HUEVOS y productos a base de huevo   |    | X  |   |
| CACAHUETE y productos a base de cacahuete  |    | X  |   |
| SOJA y productos a base de soja  |    | X  |   |
| LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)   |    | X  |   |
| FRUTOS DE CASCARA:<br>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia | X  |    | <b>Pistachos</b>  |
| APIO y productos derivados   |    | X  |   |
| MOSTAZA y productos derivados  |    | X  |   |
| GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo  |    | X  |   |
| ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>                         |    | X  |   |
| Altramuces y productos a base de altramuces  |    | X  |   |
| Moluscos y productos a base de moluscos  |    | X  |   |

29.04.2022

Fecha:

Pablo Carrillo García  
Ingeniero Agrónomo  
Mat. N° 6350

Firma y Sello



Pistachos de los Andes

## Agro de Cuyo S.A.

### Especificaciones de Calidad de Pistacho sin cáscara tostado

Edición / Revisión: 05 Fecha: 29.04.2022

#### **5. Declaración de no modificado genéticamente**

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.
3. Nuestra empresa tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.
4. No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

29.04.2022

**Fecha:**

Pablo Conzato Garcia  
Ingeniero Agrónomo  
Mat. N° 8350

**Firma y Sello**