

## Spécifications du produit – Pistache décortiquée grillée

Edition / Révision : 05 Date : 29-04-2022

Nom du produit : Pistache

### 1. Caractéristiques générales

|  |  |
|--|--|
| Description                                  | Pistache décortiquée grillée - Origine 100 % Argentine         |
| Caractéristiques physiques, couleur          | Typique de la pistache   |
| Goût   | Goût typique de la pistache, sans arôme artificiel ni additif. |
| Texture                                      | Ferme  |
| Ingrédients                                  | Aucun ingrédient ajouté - Naturel                              |
| Irradié : Non                                | Non  |
| Sans OGM                                     | Oui  |
| Traçabilité et étiquetage selon CE 1830/2003 | Non requis   |
| Autorisation par la CE 1829/2003             | Non requise  |

### 2. Caractéristiques chimiques

| PARAMÈTRE                            | VALEUR                         |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| Humidité                             | Max 6 %                        |
| Résidus (particules, poussière)      | Max 0,7 %                      |
| Pureté                               | 99,9 %                         |
| Infestation                          | Absence                        |
| Acidité                              | Max 1 %                        |
| Indice de peroxyde :                 | Max 2 Meq O <sub>2</sub> / Kg. |
| Bactéries aérobies mésophiles / g :  | Aucune                         |
| E. Coli / 1 g                        | Aucune                         |
| Salmonella / Shigella / 25 g         | Aucune                         |
| Moisissures/ levures / g :           | Aucune                         |
| Coliformes totaux / g :              | Aucun                          |
| Staphylococcus aureus / g            | Aucun                          |
| Aflatoxine B1 :                      | Aucune                         |
| Aflatoxine B1+B2+G1+G2 :             | Aucune                         |
| Valeur énergétique / Portion de 15 g | 105 Kcal / 436 KJ              |
| Protéine / 15 g                      | 3,2 g                          |
| Lipides totaux / 15 g                | 8 g                            |
| Gras saturé                          | 0,8 g                          |
| Gras trans                           | 0 g                            |
| Fibres alimentaires                  | 1,6 g                          |
| Sodium / 15 g                        | 0 g                            |
| Vitamine A / 15 g                    | 27,5 µg                        |
| Cholestérol / 15 g                   | 0 g                            |
| Potassium / 15 g                     | 140 mg                         |
| Hydrates de carbone / 15 g           | 4,01 g                         |

### 3. Emballage / Conservation

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Type d'emballage :               | Sac dans emballage de carton  |
| Matériau d'emballage             | Sac : Polystyrène extrudé / Emballage : carton (adapté au stockage des aliments)                                |
| Contenu de l'emballage, quantité | Carton de 10 Kg - 2 sacs sous vide contenant 5 Kg chacun  |
| Conditions de conservation       | Lieu sec et frais (< 10°C et < 60 % HR), loin de produits fortement parfumés et de sources de contamination.    |
| Consommation recommandée         | Au maximum 24 mois à partir de la date de production/emballage dans les conditions de conservation recommandée. |

Date : 29-04-2022

Signature et cachet

### 4. Déclaration d'allergènes (conformément à 2000/13/ CE et amendements ; 2003/89/CE et 2006/142/CE)

|   | OUI | NON | Allergène ou ingrédient (préciser si positif) |
|---|-----|-----|---|
| CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN et produits dérivés : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides.             |     | X   |   |
| CRUSTACÉS et produits à base de crustacés   |     | X   |   |
| POISSONS et produits à base de poissons   |     | X   |   |
| ŒUFS et produits à base d'œufs  |     | X   |   |
| ARACHIDES et produits à base d'arachides  |     | X   |   |
| SOJA et produits à base de soja   |     | X   |   |
| LAIT DE VACHE et ses sous-produits (y compris le lactose)   |     | X   |   |
| NOIX : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix d'Australie | X   |     | Pistaches                                     |
| CÉLERI et ses sous-produits   |     | X   |   |
| MOUTARDE et ses sous-produits   |     | X   |   |
| GRAINES DE SÉSAME et aliments à base de sésame  |     | X   |   |
| ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES en concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / L exprimé en SO <sub>2</sub>              |     | X   |   |
| Lupins et produits dérivés  |     | X   |   |
| Mollusques et produits à base de mollusques   |     | X   |   |

Date: 29.04-2022

Signature et cachet

## **5. Certification aliment non génétiquement modifié**

1. Le produit n'est pas soumis aux exigences des règlements (CE) 1829/2003 (denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés) et (CE) 1830/2003. Il ne contient pas d'OGM et ne consiste pas en OGM ; il n'est pas produit à partir d'OGM et ne contient pas d'ingrédients produits à partir d'OGM. Il n'est donc pas soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage prévues par ledit règlement.
2. En cas de contamination accidentelle d'OGM, elle ne dépasserait pas les seuils fixés par ledit règlement.
3. Notre entreprise a mis en place un système de contrôle de qualité qui garantit les deux points susmentionnés.
4. Aucune modification ne sera apportée au produit sans que le client en ait été préalablement informé.

Date : 29-04-2022

Signature et cachet