

Spécifications du produit – Pistache naturelle en coque

Edition / Révision : 05 Date : 29 avril 2022

Nom du produit : Pistache

1. Caractéristiques générales

Description	Pistache en coque - 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 ₂ / 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
Glucides / 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 recommandées.

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 ₂		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
