



Pistachos de los Andes

Agro de Cuyo S.A.

Especificaciones de Calidad de Pistacho sin cáscara

Edición / Revisión: 07 Fecha: 28.03.2025

Denominación del producto:	Pistacho
-----------------------------------	----------

1. Características Generales

1. Descripción	Pistacho sin cascara. 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 ₂ /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.	94Kcal / 388 kj
Proteínas/ porción 15 gr	3.2g
Grasas totales/ porción 15 gr	8.0gr
Grasas Saturadas	0.9 gr
Grasas trans.	0 gr
Fibra alimentaria	0.5g
Sodio /porción 15 gr	24mg
Vitamina A /porción 15 gr	27,5 ug
Colesterol/ porción 15 gr	0 mg
Potasio / porción 15 gr	140mg
Carbohidratos/ porción 15 gr	2.2g



Pistachos de los Andes

Agro de Cuyo S.A.

Especificaciones de Calidad de Pistacho sin cáscara

Edición / Revisión: 07 Fecha: 28.03.2025

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.

28.03.2025

Fecha:

Pablo Castillo García
Ingeniero Agrónomo
Mat. N° 4350

Firma y Sello

Pistachos de los Andes



Pistachos de los Andes

Agro de Cuyo S.A.**Especificaciones de Calidad de Pistacho sin cáscara**

Edición / Revisión: 07 Fecha: 28.03.2025

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: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia	X		Pistachos
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 ₂		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

28.03.2025

Fecha:

Pablo Carrillo García
Ingeniero Agrónomo
Mat. N° 23350

Firma y Sello



Pistachos de los Andes

Agro de Cuyo S.A.

Especificaciones de Calidad de Pistacho sin cáscara

Edición / Revisión: 07 Fecha: 28.03.2025

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.

28.03.2025

Fecha:

Pablo Cervilo Garcia
Ingeniero Agrónomo
Mat. N° 2330

Firma y Sello