



PISTACHE EN COQUE GRILLÉE

PRODUCT SPECIFICATIONS - PISTACHE EN COQUE GRILLÉE

Agro de Cuyo S.A.
Edition / Revision: 05 Date: May 28,2026
Product name: Pistache

1. Caractéristiques générales	
1. Description	Pistache décortiquée grillée et salée - Origine 100 % Argentine
2. Caractéristiques physiques, couleur	Typique de la pistache
3. Goût	Goût typique de la pistache, sans arôme artificiel ni additif.
4. Texture	Ferme
5. Ingrédients	Sel
6. Irradié : Non	Non
7. Sans OGM	Oui
8. Traçabilité et étiquetage selon CE 1830/2003	Non requis
9. 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 O2/KG
BACTÉRIES AÉROBIES MÉSOPHILES / G :	AUCUNE
E. COLI / 1G	AUCUNE
SALMONELLA / SHIGELLA / 25 G	AUCUNE
MOISSISSURES/ LEVURES / G :	AUCUNE
COLIFORMES TOTAUX / G :	AUCUNE
STAPHYLOCOCCUS AUREUS / G	AUCUNE
AFLATOXINE B1 :	AUCUNE
AFLATOXINE B1+B2+G1+G2 :	AUCUNE
VALEUR ÉNERGÉTIQUE / PORTION DE 15 G	105KCAL / 436 KJ
PROTÉINE / 15 G	3.2 G
LIPIDES TOTAUX / 15 G	8.0 G
GRAS SATURÉ	0.8 G
GRAS TRANS	0 G
FIBRES ALIMENTAIRES	1.6 G
SODIUM / 15 G	0 MG
VITAMINE A / 15 G	27,5 UG
CHOLESTÉROL / 15 G	0 MG
POTASSIUM /15 G	140 MG
HYDRATES DE CARBONE / 15 G	4.01 G



PISTACHE EN COQUE GRILLÉE

PRODUCT SPECIFICATIONS - PISTACHE EN COQUE GRILLÉE

Agro de Cuyo S.A.

Edition / Revision: 05 Date: May 28, 2026

Product name: Pistachio

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 ($< 10^{\circ}\text{C}$ et $< 60\% \text{ HR}$), 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.

28.05.2026

Date:



Pablo Camilo García
Ingeniero Agrónomo
Mat. N° 8350

Signature et cachet:



Pistachos de los Andes®

PISTACHE EN COQUE GRILLÉE

PRODUCT SPECIFICATIONS - PISTACHE EN COQUE GRILLÉE

Agro de Cuyo S.A.

Edition / Revision: 05 Date: May 28, 2026

Product name: Pistache

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	
CEUFS 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 SO2		X	
Lupins et produits dérivés		X	
Mollusques et produits à base de mollusques		X	

28.05.2026

Date:



Pablo Cepillo García
Ingeniero Agrónomo
Mat. n° 6350

Signature et cachet:



Pistachos de los Andes®

PISTACHE EN COQUE GRILLÉE

PRODUCT SPECIFICATIONS - PISTACHE EN COQUE GRILLÉE

Agro de Cuyo S.A.

Edition / Revision: 05 Date: May 28, 2026

Product name: Pistache

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.

28.05.2026

Date:

Pablo Carrillo García
Ingeniero Agrónomo
Mat. N° 8350

Signature et cachet :