

Data: 10/2019	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 2		
Pagina 1 di 3		
PASTA PURA PISTACCHIO 100% SICILIA		

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione: pasta cremosa, viscosa e fluida ottenuta da pistacchio macinato.

Applicazione: può essere utilizzata in barrette di cioccolato, biscotti, gelato, creme, torte, basi per gelato.

Ingredienti: pistacchi tostati e raffinati **Origine:** Sicilia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Marrone / verde

Sapore: tipico del pistacchio, senza sapori estranei

Odore: tipico del pistacchio, senza odori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICHE – FISICHE

Umidità: Max 2 %

Aflatossine totali (Reg. UE n. 165/2010): < 10 ppb

Aflatossine B1 (Reg. UE n. 165/2010): < 8 ppb

Allergeni: vedi dichiarazione a pagina 2

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 gr)

Valore energetico	(kcal /100g)	630,9
	(kjoule /100 g)	2605,9
Proteine	(g /100 g)	18,1
Carboidrati	(g /100 g)	8,1
Di cui zuccheri	(g /100 g)	4,5
Grassi	(g /100 g)	56,1
di cui saturi	(g /100 g)	5,6
Fibra	(g /100 g)	10,6
Sodio	(g /100 g)	0,001

IMBALLO

Codice prodotto	137	127
Peso netto	Kg 1	Kg 3
Peso lordo	1,140	Kg 3,410
Tipo di imballo primario	Contenitore in Latta con coperchio richiudibile	Contenitore in Latta con coperchio richiudibile
Tipo di imballo secondario	Cartone ondulato	Cartone ondulato
Dimens. imballo secondario	Altezza: cm 17; larg.: cm 23; lung: cm 32	Alt. : cm 22; larg.: cm 19; lung: cm 37
Pezzi per cartone	6 x Kg 1	2 x Kg 3
Codice ean prodotto	8033695589453	
Codice ean scatola	8033695582508	
Pallet	80 x 120	80 x 120
Numero colli per strato	12	12
Numero strati per pallet	7	6
Numero colli per pallet	84	72

TRASPORTO E STOCCAGGIO

Temperatura ambiente. Conservare in luogo fresco ed asciutto (10°C / 15°C)

TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Max 24 mesi dalla data di produzione, conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Denominazione prodotto, lotto, ingredienti, peso netto, valori nutrizionali, TMC, indicazioni sulle modalità di conservazione, ragione sociale e stabilimento.

Data: 10/2019	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 2		
Pagina 2 di 3		
DICHIARAZIONI		

La ditta Fruits Service di Marullo:

- opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/ 2004;
- applica un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
- All'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca, definita allergene dal Direttiva CE N. 89/2003, Pistacchi (sgusciati, pelati , granella, farina, pasta), Mandorle (sgusciate, pelate , granella, farina, pasta), Nocciole (sgusciate, tostate , granella, farina, pasta), Noci (sgusciate, pasta), Pinoli (sgusciati, pasta) e non vi alcun rischio di contaminazione con altri allergeni di cui alla tabella seguente:

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	NO
Crostacei e derivati	NO
Uova e derivati	NO
Latte e derivati	NO
Lattosio	NO
Pesce e derivati	NO
Semi di sesamo	NO
Soia e derivati	NO
SO2 e solfiti (=> 10 mg/kg)	NO
Senape e derivati	NO
Sedano e derivati	NO
Segale e derivati	NO
Lieviti e derivati	NO
Legumi e derivati	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO
Lupino e derivati	NO
Cacao e derivati	NO
Pistacchio	SI
Mandorle	SI
Nocciole	SI
Noci	SI
Arachidi	NO
Noci Macadamia	NO
Noci Pecan	NO

Data: 10/2019	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 2		
Pagina 3 di 3		
DICHIARAZIONI		

- Non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati* “ materie prime contenenti OGM
Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all’interno dell’azienda pericolo di crosscontamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.

- Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.

- Non utilizza materie prime quali cereali contenenti glutine, ai sensi del Reg. Ue 1169/11 e del D.1. 114/2006.