

|  |                                       |   |
|--|---------------------------------------|---|
| <b>Data:</b> 04/2019   | <b>SCHEDA TECNICA DI<br/>PRODOTTO</b> |  |
| <b>Rev.:</b> 2   |                                       |   |
| <b>Pagina 1 di 3</b>   |                                       |   |
| <b>PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.</b><br>Tipologia: Sgusciato |                                       |   |

#### COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Descrizione:** frutto del pistacchio intero e privo di guscio.

**Applicazione:** Eccellente ingrediente per tutte le pietanze a base di pistacchio, dolci e salate. Preziosa decorazione per preparati di gelateria, pasticceria, ristorazione, salumi.

**Ingredienti:** 100% "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P." Tipologia: sgusciato. Origine: Bronte (Italia)

**Materia prima:** 100% "Pistacchio Verde di Bronte D.O.P" Tipologia: in guscio. Origine: Bronte (Italia)

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** verde/rossastro

**Sapore:** tipico del pistacchio, senza sapori estranei

**Odore:** tipico del pistacchio, senza odori estranei

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE – FISICHE

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

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

**Residui dei principi attivi fitosanitari:** Conforme legislazione CE 396/2005 succ. e mod.

**Allergeni:** vedi dichiarazione a pagina 3

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| Conta batterica totale | < 100.000 ufc/g |
| Muffe e lieviti        | < 4.000 ufc/g   |
| Coliformi totali       | < 1.000 ufc/g   |
| E. coli                | < 200 ufc/g     |
| Salmonella spp         | Assente/25g     |
| Listeria monocytogenes | Assente/25g     |

#### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g)

|             |                              |
|-------------|------------------------------|
| Energia     | 2581 kj<br>622 kcal          |
| Grassi      | 50,6 g                       |
|             | di cui grassi saturi 11,11 g |
| Carboidrati | 17,5 g                       |
|             | di cui zuccheri 4,1 g        |
| Proteine    | 24,1 g                       |
| Fibre       | 10,3 g                       |
| Sale        | 0,005 g                      |

|  |                                       |   |
|--|---------------------------------------|---|
| <b>Data:</b> 04/2019   | <b>SCHEMA TECNICA DI<br/>PRODOTTO</b> |  |
| <b>Rev.:</b> 2   |                                       |   |
| <b>Pagina 2 di 3</b>   |                                       |   |
| <b>PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.</b><br>Tipologia: Sgusciato |                                       |   |

### IMBALLO

|                            |   |   |
|----------------------------|---|---|
| Codice prodotto            | 380   | 377   |
| Peso netto                 | Kg 5  | Kg 1  |
| Peso lordo                 | Kg 5.030  | Kg 1.010  |
| Tipo di imballo primario   | Bustine sigillate o in sottovuoto                         | Bustine sigillate o in sottovuoto                         |
| Tipo di imballo secondario | Cartone ondulato  | Cartone ondulato  |
| Dimens. imballo secondario | A)H: cm 24 P: cm 20 L: cm 29<br>B)H: cm 35 P: cm 30 L: 39 | A)H: cm 24 P: cm 20 L: cm 29<br>B)H: cm 35 P: cm 30 L: 39 |
| Pezzi per cartone          | A)1 x kg 5<br>B)3 x kg 5                                  | A)5 x kg 1<br>B)15 x kg 1                                 |
| Codice ean prodotto        |   | 8033695581730   |
| Codice ean scatola         |   |   |
| Pallet                     | 80 x 120  | 80 x 120  |
| Numero colli per strato    | A)16<br>B)8   | A)16<br>B)8   |
| Numero strati per pallet   | A)6<br>B)4  | A)6<br>B)4  |
| Numero colli per pallet    | A)96<br>B)32  | A)96<br>B)32  |

### TRASPORTO E STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore, preferibilmente ad una temperatura compresa tra 10°C e 15°C.

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 13 mesi dalla data di produzione,

L'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

### ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Denominazione prodotto, lotto, ingredienti, peso netto, TMC , indicazioni sulle modalità di conservazione, valori nutrizionali, ragione sociale e stabilimento, codice Ean (se richiesto), può contenere tracce di altra frutta a guscio e di gusci.

Data: 04/2019

Rev.: 2

Pagina 3 di 3

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO



### DICHIARAZIONI

La ditta Fruit 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;

i nostri imballi sono idonei a contenere prodotti alimentari come previsto da Reg.CE 1935/2004;  
è autorizzata alla trasformazione e confezionamento del "Pistacchio verde di Bronte D.O.P",  
codice operatore numero 40/C.

All'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca, definita allergene  
dalla Direttiva CE N. 1169/2011: Pistacchi (sgusciati, pelati, granella, farina, pasta), Mandorle  
(sgusciate, pelate, granella, farina, pasta), Nocciole (sgusciate, tostate, granella, farina, pasta),  
Noci (sgusciate), Pinoli (sgusciati); l'eventuale rischio di contaminazione con altri allergeni è  
definito nella tabella seguente:

| Elenco Allergeni  | E' presente nel prodotto | Presenza nel sito | Possibile cross contamination |
|---|--------------------------|-------------------|-------------------------------|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. | NO                       | NO                | NO                            |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei.   | NO                       | NO                | NO                            |
| Uova e prodotti a base di uova  | NO                       | NO                | NO                            |
| Pesce e prodotti a base di pesce.   | NO                       | NO                | NO                            |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi.   | NO                       | SI                | NO                            |
| Soia e prodotti a base di soia.   | NO                       | NO                | NO                            |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi  | NO                       | NO                | NO                            |
| Frutta a guscio, cioè pistacchio, mandorle, Nocciole, noci comuni e prodotti derivati.                                  | SI                       | SI                | SI                            |
| Sedano e prodotti a base di sedano.   | NO                       | NO                | NO                            |
| Senape e prodotti a base di senape.   | NO                       | NO                | NO                            |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.   | NO                       | NO                | NO                            |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2                        | NO                       | NO                | NO                            |

Non utilizza "Alimenti Geneticamente Modificati" materie prime contenenti OGM,  
Regolamento CE 29 e 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.