

Data: 04/2019	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 2		
Pagina 1 di 3		
TRITATO DI PISTACCHIO CAL 0/2 CALIFORNIA		

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione: tritato di pistacchio cal. 0/2 mm

Applicazione: materia prima per preparati di gelateria, pasticceria, ristorazione

Ingredienti: tritato di pistacchio cal. 0/2 mm Origine: California

Materia prima: pistacchio sgusciato. Origine: California

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Verde chiaro

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	2332 kj 557 kcal
Grassi	44,44 g
di cui grassi saturi	5 g
Carboidrati	27 g
di cui zuccheri	7 g
Proteine	20,6 g
Fibre	10,3 g
Sale	0,001 g

Data: 04/2019	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 2		
Pagina 2 di 3		
TRITATO DI PISTACCHIO CAL 0/2 CALIFORNIA		

IMBALLO

Codice prodotto	788	760
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 B)H: cm 35 P: cm 30 L: 39	A)H: cm 24 P: cm 20 L: cm 29 B)H: cm 35 P: cm 30 L: 39
Pezzi per cartone	A)1 x kg 5 B)3 x kg 5	A)5 x kg 1 B)15 x kg 1
Codice ean prodotto		8033695589996
Codice ean scatola		
Pallet	80 x 120	80 x 120
Numero colli per strato	A)16 B)8	A)16 B)8
Numero strati per pallet	A)6 B)4	A)6 B)4
Numero colli per pallet	A)96 B)32	A)96 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.l. 114/2006.