

Data: 21/01/2022	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 4		
Pagina 1 di 3		
PASTA PURA PISTACCHIO DELUXE		

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

Materie prime: Pistacchio origine: non U.E.

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 3

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)	5,61
Fibra	(g /100 g)	10,6
Sodio	(g /100 g)	0

Data: 21/01/2022	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 4		
Pagina 2 di 3		
PASTA PURA PISTACCHIO DELUXE		

IMBALLO

Codice prodotto	152	184
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	8033695581105	8033695584892
Codice ean scatola	8033695582522	
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

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Al fine di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto si consiglia la conservazione ad una temperatura inferiore ai 15°, soprattutto nei periodi caldi.

TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Shelf life: 24 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 altra frutta a guscio.

Data: 21/01/2022	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 4		
Pagina 3 di 3		
DICHIARAZIONI		

La ditta Fruit Service di Marullo:

- Opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/2004, m.s.i.
- 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 1935/200 m.s.i., Reg (UE) 10/2011 m.s.i.;
- E' autorizzata alla trasformazione e confezionamento del "Pistacchio verde di Bronte D.O.P".
- All'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca, definita allergene dalla Direttiva CE N. 1169/2011; 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
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Frutta a guscio: Pistacchio	SI	//	//
Mandorle	NO	SI	SI
Nocciole	NO	SI	SI
Noci	NO	SI	SI
Noci macadamia	NO	NO	NO
Noci Pecan	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
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 cross contamination dei prodotti.
- 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 m.s.i