

<b>Data:</b> 21/01/2022	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 5		
<b>Pagina 1 di 3</b>		
<b>PESTO DI PISTACCHIO</b>		

### COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Descrizione:** Il prodotto presenta un'alta concentrazione di sapore, espresso dall'incontro del gusto deciso del pistacchio con olii e ingredienti naturali. Ideale per la preparazione di primi e secondi piatti.

Pesto di Pistacchio Ingredienti: **Pistacchio sgusciato (origine: U.E.) 50%**, olio di semi di girasole, sale, pepe

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Verde, tipico del pistacchio

**Odore:** gradevole, caratteristico del pistacchio

**Sapore:** caratteristico del pistacchio

**Aspetto:** pastoso

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g)

Energia	3056 kj 741 kcal
Grassi	74 g
di cui grassi saturi	8,6 g
Carboidrati	8 g
di cui zuccheri	5,5 g
Fibre	5 g
Proteine	9 g
Sale	0,01 g

### IMBALLO

Codice prodotto	214	215
Peso netto	Kg 1	gr 190
Peso lordo	1,065	gr. 390
Tipo di imballo primario	Secchielli in pvc con coperchio richiudibile	Barattolo di vetro con coperchio richiudibile
Tipo di imballo secondario	Cartone ondulato	Cartone ondulato con alveare
Dimens. imballo secondario	Altezza: cm 17 larg.: cm 28 lung: cm 40	Alt. : cm 19 larg.: cm 15 lung: cm 22
Pezzi per cartone	6 x Kg 1	12 x gr 190
Codice ean prodotto	8033695580542	8033695580047
Codice ean scatola	8033695589897	
Pallet	80 x 120	80 x 120
Numero colli per strato	8	29
Numero strati per pallet	10	5
Numero colli per pallet	80	145

### TRASPORTO E STOCCAGGIO

Temperatura ambiente. Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

### TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Shelf life: 15 mesi dalla data di produzione.

### 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, può contenere altra frutta a guscio e gusci.

<b>Data:</b> 21/01/2022	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 5		
<b>Pagina 2 di 3</b>		
<b>DICHIARAZIONI</b>		

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

<b>Data:</b> 21/01/2022	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 5		
<b>Pagina 3 di 3</b>		
<b>DICHIARAZIONI</b>		

- 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.