

<b>Data:</b> 21/01/2022	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 4		
<b>Pagina 1 di 3</b>		
<b>PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.</b> Tipologia: Sgusciato		

### COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Descrizione:** frutto ottenuto dalla sgusciatura accurata del pistacchio in guscio asciugato naturalmente e selezionato.

**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:** "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

**Corpi estranei vegetali:** Guscio, legno: ≤ 0,003%

**Corpi estranei non vegetali:** Pietre: ≤ 0,001%

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	< 100.000 ufc/g
Muffe e lieviti	< 4.000 ufc/g
Staphylococco coag+	< 200 ufc/g
E. coli	< 200 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g)

Energia	2581 kj 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> 21/01/2022	<b>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 4		
<b>Pagina 2 di 3</b>		
<b>PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.</b> Tipologia: Sgusciato		

### IMBALLO

Codice prodotto	380	377
Peso netto	Kg 5	Kg 1
Peso lordo	Kg 5.030	Kg 1.020
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		8033695581730
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.

Al fine di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto si consiglia la conservazione ad una temperatura inferiore ai 15°, soprattutto nei periodi caldi.

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Shelf life: 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 altra frutta a guscio e gusci.

<b>Data:</b> 21/01/2022	<b>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 4		
<b>Pagina 3 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
Noccioline	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.