

Pistaches hachées



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Pistaches hachées vertes
DESCRIPTION	Pistaches décortiquées et hachées, 100% pur fruit du pistachier (<i>Pistacia vera L.</i>).
POIDS NET	250g 1,000 kg
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Humidité relative < 80%. Température de stockage optimale : <14°C.
CODE PRODUIT	16995 (250g) 15522 (1kg)
ORIGINE	Californie / Iran / Sicile / Syrie / Turquie
CODE DOUANIER	0802.5200

DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

PISTACHES (100%).

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Vert clair (avec peau)
ASPECT	Morceaux, homogène
ODEUR	Caractéristique de la pistache, exempt d'odeurs étrangères
GOÛT	Caractéristique de la pistache, exempt de goûts étrangers

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
CALIBRE	2 – 4 mm	± 10%
HUMIDITÉ	< 6%	± 1%
CORPS ÉTRANGERS	≤ 10 pièces/100 kg	-
AFLATOXINES B1	< 8 ppb	-
AFLATOXINES B1+B2+G1+G2	< 10 ppb	-



4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2352 kJ soit 562 kcal
MATIÈRES GRASSES - Dont acides gras saturés	45,39 g 5,56 g
GLUCIDES - Dont sucres	27,51 g 7,66 g
PROTÉINES	20,17 g
SEL	0,002 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 250g	Colis : 12x200g	UVC : Sachet 1kg	Colis : 12x1kg
EAN 13/14	3663327000749	-	3663327002750	-
POIDS NET	250g	3 kg	1 kg	12,000 kg
POIDS BRUT	261 g	3.364 kg	1,020 kg	12,240 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130*235+2*42 mm	280*180*170 mm	210*75*310mm	430x310x250 mm
NOMBRE D'UV / COLIS		12		12
PALETTISATION				
POIDS NET		288 kg		360 kg
POIDS BRUT		322,944 kg		392 kg
TYPE DE PALETTE		EURO 80x120cm		EURO 80x120 cm
NOMBRE DE COLIS / COUCHE		16		6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE		6		5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE		96		30

6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE MÉSOPHILE TOTALE	< 50 000 UFC/g
ENTÉROBACTÉRIES	< 1 000 UFC/g
SALMONELLES	Absence/25 g
LEVURES	< 1 000 UFC/g
MOISSISSURES	< 1 000 UFC/g



7. ALLERGÈNES*

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	ABSENCE	PRÉSENCE	INGRÉDIENT CONCERNÉ
CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA	X		
FRUITS À COQUES ET PRODUITS DÉRIVÉS		X	PISTACHES Traces éventuelles d'autres FRUITS À COQUES.
GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	X		
CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)		?	Traces éventuelles de SULFITES.

*Présence d'allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

8. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.