

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Pistaches émondées

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 401039 (1kg) 401038 (250g)

Dénomination légale : **Pistaches émondées**

Désignation commerciale : Pistaches émondées

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

PISTACHES (100%)

Mode d'emploi : A consommer tel quel

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 9 mois

Conditions de conservation du produit :

Avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	572 / 2391 Kcal/kJ
- Matières grasses	45.87g
Dont acides gras saturés	5.5g
- Glucides	45.97g
Dont sucres	7.81g
- Protéines	21.35g
- Fibres	10.3g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Pistaches émondées

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	+	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	+	+	+
CRUSTACES et dérivés	-	-	+	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	+	+	+	+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	+	+	+
LUPIN et dérivés	-	-	+	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	+	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	+	-
ŒUFS et dérivés	-	-	+	-
POISSONS et dérivés	-	-	+	-
SOJA et dérivés	-	+	+	+
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	+	+	+
SESAME et dérivés	-	+	+	+
CELERI et dérivés	-	-	+	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Pistaches émondées

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore totale	<10 000 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g
Levures et moisissures	<4000 UFC/g
Bacillus cereus	<100 UFC/g
Entérobactérie	<10 UFC/g

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **CONTAMINANTS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, 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.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.