

## FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATIONS

<b>ARTICLE/ ITEM CODE</b>	00567 Pâte Pure Pistache <i>00567 Pure Pistachio paste</i>	
<b>DESCRIPTION/ DESCRIPTION</b>	Pâte de pistache obtenue à partir des pistaches grillées et raffinées <i>Pistachio paste made from toasted and refined Pistachios</i>	
<b>INGREDIENTS</b>	Pistaches pelées et grillées. Fruits sans insectes, pourritures, corps végétaux ou inorganiques étrangers. Pesticides et métaux lourdes conformes aux limites de Loi. Sans adjonction de : antimicrobiens, antioxydants, colorants, arômes. Sans OGM. Ne contient pas de gluten. <i>Toasted and peeled pistachios. Fruits are without rotteness, insects, vegetal or inorganic foreign bodies. Pesticides and heavy metals are in accordance with E.U. laws.                  No addition of: anti-microbial, anti-oxidizing, coloring agents, flavors. OGM free. Gluten free.</i>	
<b>PROCEDE DE PRODUCTION / PRODUCTION PROCESS</b>	Raffinage des pistaches (20 microns +/-10%), conditionnement avec contrôle de poids. <i>Pistachios refining (20 microns +/-10%), packing with weight check.</i>	
<b>PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTIC PROPERTIES</b>	Consistance typique homogène d'une pâte. Couleur : verte caractéristique de la pistache. Saveur caractéristique et intense de pistache. <i>Typical paste homogeneous consistency.                  Color: natural pistachio green.                  Typical and intense flavor of pistachio.</i>	
<b>CONTROLES SUR LE PRODUIT / CHECKS ON PRODUCT</b>	Selon les normes HACCP <i>According to HACCP standards</i>	
<b>PHYSICO-CHIMIE/ PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>	Humidité / <i>Humidity (%)</i>	Max 4
	Cendres / <i>Ashes (%)</i>	Max 3
	Aflatoxine B1 (µg / kg)	<8
	Aflatoxines B1+B2+G1+G2 (µg / kg)	<10
<b>MICROBIOLOGIE/ MICROBIOLOGY</b>	C.B.T. / <i>T.B.C.</i>	< 50 000 u.f.c./g / <i>c.f.u./g</i>
	Levures et Moisissures/ <i>Yeasts and Moulds</i>	< 2 000 u.f.c./g / <i>c.f.u./g</i>
	Escherichia Coli / <i>E. Colis</i>	< 100 u.f.c./g / <i>c.f.u./g</i>
	Staphilococcus Aureus	< 100 u.f.c./g / <i>c.f.u./g</i>
	Listeria / <i>Listeriosis</i>	absent
	Salmonelles (c.f.u / 25 g)	absent
	Coliformes totaux / <i>Total coliforms</i>	< 1 000 u.f.c./g / <i>c.f.u./g</i>
<b>CONSERVATION/ STORAGE</b>	+8/+18°C, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur. <i>+45/+65°F, store in a dark and cool place.</i>	
<b>DLUO / SHELF LIFE</b>	16 mois à partir de la date de production <i>16 months from production date</i>	
<b>EMBALLAGE/ PACKAGING</b>	Unité / <i>Unit</i>	Boîte métallique/ <i>Tin</i>
	Poids Net / <i>Net weight</i>	1 Kg/ 2 lb. 3oz.
	Poids Brut / <i>Gross weight</i>	1.35 Kg /3lb
	Emballage / <i>Packaging</i>	3 boîtes par carton / <i>3 tins per carton box</i>
	Palettisation / <i>Palletization</i> :	220 cartons de 3 kg
	Cartons par couche / <i>Carton boxes per layer</i> :	20
	Couches par palette / <i>Layers per pallet</i> :	11
	DIMENSIONS PALETTE COMPLETE / <i>FULLY LOADED PALLET DIMENSIONS</i> : 80x120x160	
	POIDS PALETTE BRUT / <i>GROSS WEIGHT OF FULLY LOADED PALLET</i> : 558 kg /1230lb	

**VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g DE PRODUIT/ NUTRITIONAL VALUES PER 100g**

PROTEINES / <i>PROTEINS</i>	21.3 g
GLUCIDES / <i>CARBOHYDRATES</i>	28 g
LIPIDES / <i>FATS</i>	45.9g
SODIUM/ <i>SODIUM</i>	10 mg
FIBRES/ <i>FIBERS</i>	10 g
Kcal	571

PRODUIT / PRODUCT	Pâte Pure Pistache / Pure pistachio paste			
ALLERGENES / ALLERGENS	Utilisé comme ingrédient avec le produit fourni / <i>Used as ingredient within finished product</i>		Présence involontaire possible / <i>Possible involuntary presence</i>	
	Oui / Non <i>Yes / No</i>	Nature de la substance et de son dérivé / <i>Substance and its derivative nature</i>	Oui / <i>Yes</i>	Non / <i>No</i>
Céréales contenant glutine: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut et autres produits dérivés. / <i>Gluten containing cereals: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and derivatives.</i>	NON <i>NO</i>			X
Crustacés et produits dérivés / <i>Shell Fish and derivatives.</i>	NON <i>NO</i>			X
Mollusques et produits dérivés / <i>Mollusks and derivatives</i>	NON <i>NO</i>			X
Lupin et produits dérivés <i>Lupin and derivatives</i>	NON <i>NO</i>			X
Oeufs et produits dérivés / <i>Eggs and derivatives.</i>	NON <i>NO</i>			X
Poissons et produits dérivés / <i>Fishes and derivatives.</i>	NON <i>NO</i>			X
Arachides et produits dérivés / <i>Peanuts and derivatives.</i>	NON <i>NO</i>			X
Soja et produits dérivés / <i>Soy and derivatives.</i>	NON <i>NO</i>			X
Lait et produits dérivés / <i>Milk and derivatives.</i>	NON <i>NO</i>			X
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland). <i>Nuts and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts).</i>	OUI <i>YES</i>	Pistaches/ <i>Pistachios</i>	amandes, noisettes, noix / <i>almonds, hazelnuts, walnuts</i>	
Céleri, moutarde et produits dérivés / <i>Celery and mustard and derivatives.</i>	NON <i>NO</i>			X
Sésame et produits dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives.</i>	NON <i>NO</i>			X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimés comme SO <sub>2</sub> . <i>Sulphur dioxide and sulphites with concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/L shown as SO<sub>2</sub>.</i>	NON <i>NO</i>			X
Aliments contenant des OGM / <i>Containing GMO food</i>	NON <i>NO</i>			X
Aliments produits à partir d'OGM / <i>Food produce from GMO</i>	NON <i>NO</i>			X
Aliments contenant des ingrédients produits à partir d'OGM <i>Food containing GMO produced ingredients.</i>	NON <i>NO</i>			X

La présente liste est conforme aux dispositions de la directive 2007/68/CE que modifie l'Annexe III bis de la Directive 2003/89/CE.  
 The above table follows the regulations set by the Directive 2007/68/CE that modifies the III bis Attachment of the 2003/89/CE directive.

Sur la base des indications ci-dessous, nous déclarons que le produit concerné ne contient pas d'OGM.  
 According to the indications here above, we declare that the product does not contain any GMO.

00567 Pâte Pure Pistache  
 00567 Pure Pistachio paste

Rédigé par / *Compiled by* : SL      Vérifié par / *Controlled by* :      Approuvé par / *Approved by* : 

Crée le / *First issued* : 03.04.2013      Révisé le / *Reviewed* :      Version : 01      Page 2/2