

*

CARACTERISTIQUES GENERALES

| | |
|--------------------------|--|
| Description du produit : | Pistaches brutes décortiquées et émondées. |
| Code douanier : | 08202500 |
| Ingrédients : | 100% pistache |
| Origine : | Turquie, Iran |
| Allergènes : | Ce produit contient des pistaches et peut contenir des traces d'autres fruits à coque. |

Utilisation du produit : ce produit peut être incorporé dans de nombreuses préparations culinaires sucrées ou salées.

Traitement ionisant : absence de traitement ionisant sur les matières premières et le produit fini en lui-même.

Organismes Génétiquement Modifiés : les matières premières et le produit fini sont garantis sans OGM.

Pesticides : conforme à la législation en vigueur.

Métaux lourds : conforme à la législation en vigueur.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE

| | |
|-----------------------|---|
| Texture : | Craquante et ferme |
| Couleur : | Vert à jaune |
| Goût : | Pas de goût rance, de vieux et d'amertume, goût typique de la pistache. |
| Humidité : | ≤ 6% |
| Aflatoxines totales : | ≤ 10 ppb |
| Aflatoxines B1 : | ≤ 8 ppb |
| Corps étrangers : | Maximum 8 pièces / 100 kg. |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | Cible | Tolérance |
|-----------------------|-------------------|------------------|
| Germes totaux : | ≤ 50 000 UFC/g | ≤ 100 000 UFC/g |
| Coliformes totaux : | ≤ 100 UFC/g | ≤ 1 000 UFC/g |
| E. coli : | ≤ 100 UFC/g | ≤ 200 UFC/g |
| Levures : | ≤ 5 000 UFC/g | ≤ 10 000 UFC/g |
| Moisissures : | ≤ 5 000 UFC/g | ≤ 10 000 UFC/g |
| Staphylococcus aureus | ≤ 100 UFC/g | ≤ 200 UFC/g |
| Salmonelles : | absence dans 25 g | aucune |

VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes pour 100 g

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Valeurs énergétiques : | 562 kcal / 2352 KJ |
| Matières grasses : | 45,39 g 5,55 |
| - dont acides gras saturés : | g |
| - dont acides gras mono insaturés : | 23,82 g |
| - dont acides gras poly insaturés : | 13,74 g |
| : Glucides : | 27,51 g |
| - dont sucre : | 7,66 g |
| Fibres : | 10,3 g |
| Protéines : | 20,27 g |
| Sodium : | 1 mg |

CONDITIONS DE CONSERVATION ET DUREE DE VIE

Durée de vie : 15 mois à compter de la date de fabrication, dans l'emballage fermé d'origine, de préférence à une température inférieure à 18 °C et une hygrométrie entre 60 et 80 %.

Conditions de stockage : à stocker dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

CONDITIONNEMENT

Emballage : sachet 1 kg

Les emballages utilisés sont agréés contact alimentaire.