



INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 32772

Dénomination légale : Pâte de pistache 100%

Code douanier : 0802520000

Désignation commerciale : **Pâte de pistache 100% TDCP**

Pays de transformation : Italie

Description du produit : Obtenu par broyage spécifique de pistaches torréfiées pour obtenir une pâte fine.

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

100% PISTACHES

Mode d'emploi : /

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit frais et sec loin des sources de chaleur, de préférence entre 8c° – 10c°.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	657 Kcal / 2721 kJ
- Matières grasses	56 g
Dont acides gras saturés	6,7 g
- Glucides	11 g
Dont sucres	5,4 g
- Fibres	5,23 g
- Protéines	24 g
- Sel	Traces g



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Pâte de pistache pure

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***	+ Pistaches	+ Amandes	+ Amandes	+ Autres fruits à coques
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	-	-	-	-

*Si vous indiquez « aucun risque » mais qu'il y a « présence d'allergènes » sur la ligne de production ou dans l'usine, merci de nous apporter la preuve qu'il n'y a pas de risque de contamination croisée par étude HACCP ou tout autre document (plan de nettoyage...).

** 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

Pâte de pistache pure

Critères physico-chimiques

Paramètre	Valeur cible
Granulométrie	≤ 25 (+/- 10%)
Aflatoxine B1	$< 8 \mu\text{g/kg}$
Aflatoxines (B1,B2,G1,G2)	$< 10 \mu\text{g/kg}$
Aw à 25c°	≤ 0.3

Critères microbiologiques

Germes	Limite maximale
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 ufc/g
Flore aérobie mésophile	$\leq 30\,000$ ufc/g
Staphylocoques pathogènes	≤ 10 ufc/g
Salmonelles	absence/25g
Listeria monocytogène	absence/25g
Bacillus cereus	< 1000 ufc/g
Levures et moisissures	< 500 ufc/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC

EAN 13	3663327018157		
Poids net (kg)	3		
Poids brut (kg)	3,2		

Colis

EAN 14	13663327018154		
Poids net (kg)	6		
Poids brut (kg)	6,4		
Nombre d'UV / colis	2		
Dimension colis (cm)	389x196x176		

Palettisation

Poids net (kg)	252		
Poids brut (kg)	268,8		
Dimensions (L x l x h) (cm)	80*120*141		
Nombre de colis / couche	12		
Nombre de couches / palette	7		
Nombre de colis / palette	84		



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.

- **MÉTAUX LOURDS**

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.