



Version 1

## FICHE TECHNIQUE Pistaches vertes Grade A




Créé le : 30/06/2023

Révisé le :

### IDENTITE PRODUIT

COMPOSITION	Pistaches émondées (100%)
ORIGINE GEOGRAPHIQUE	Pays de culture : Iran
PROCEDE DE FABRICATION	Pistaches décortiquées, émondées, nettoyées et triées.

ASPECT / TEXTURE	Pistaches dépelliculées, ovales, d'une couleur verte franche. Rares pointes jaunes.	
GOUT / ODEUR	Typique de la pistache, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	

### DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

Energie	2582kJ / 620kcal	
Matières grasses	48 g	
Dont acides gras saturés	6,0 g	
Glucides	19 g	
Dont sucres	7,7 g	
Protéines	18 g	
Sel	0,01 g	

### CONTAMINANTS

PESTICIDES	Conforme à la législation européenne en vigueur : règlement 396/2005/CE
METAUX LOURDS MYCOTOXINES	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlement 2023/915/CE et ses modifications portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
NANOMATERIAUX	Non soumis à étiquetage selon règlement 1169/2011/CE et ses modifications concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	<50 000 ufc/g	Levures et moisissures	<1000 ufc/g
Salmonella	Absence /25g	E.coli	<10 ufc/g
Entérobactéries	<1000 ufc/g	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Listéria	Absence /25g	B. cereus	<100 ufc/g

## INFORMATIONS PRODUIT

Allergènes	Allergène(s) présent(s) dans le produit à déclarer selon règlement 1169/2011/CE : <b>Pistaches.</b> Susceptible de contenir : autres fruits à coque.
OGM	Produit non soumis à étiquetage - Conforme aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires dérivées d'OGM.
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 1999/2/CE.

### Critères physico-chimiques

Humidité	≤ 5%
Acidité oléique	< 1,5%
Indice de peroxyde	< 5meqO2/kg
Pistaches entières	> 80%

## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

DDM	12 mois			
Conditions de conservation	A l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité. Température de stockage recommandée : 10-15°C.			
Poids NET UVC (kg)	1		5	
EAN UVC	3563781030118		3563781030132	
Colisage	5x1	10x1	1x5	2x5
Code article Bedouin	10301006	10301007	10301001	10301008
Emballage primaire	Sache transparente OPP/CPP		Sache transparente PEBD	
Contact alimentaire	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : règlements 1935/2004/CE, 2023/2006/CE et 10/2011/CE et leurs modifications. Conforme à la réglementation française en vigueur : Décret n°2007/766 et ses modifications.			

PALETTISATION		Type palette		Palette bois EUR
Colisage	5x1	10x1	1x5	2x5
Nombre de colis/rang	9	6 (+ 2 cartons verticaux)	9	6 (+ 2 cartons verticaux)
Nombre de rang/palette	9	8	9	8
Nombre de colis/palette	81	50	81	50