

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Pâte pistache la Merveille TDCP

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 14065 / VIF : 107020SX5

Dénomination légale : **Pate de pistache et amandes**

Code douanier : 21069098

Désignation commerciale : Pâte pistache la Merveille TDCP

Pays de transformation : Italie

Description du produit : pâte à base de pistache et d'amandes idéale pour donner du goût et de la couleur aux glaces.

Photo

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

sucres, huile végétale (tournesol, palme), PISTACHES 15%, AMANDES 10%, arômes, colorants : extrait de curcuma et E141, sel, émulsifiant : lécithine de soja, antioxydant : extrait de romarin.

Peut contenir des traces d'autres **fruits à coques et de lait**.

Mode d'emploi : le dosage préconisé pour la préparation de crème glacée est de 50 g pour kg de base blanche. Bien mélanger avant utilisation.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 24 mois

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit sec et frais (20°C max). A la suite d'une conservation dans un endroit chaud, on peut noter une remontée d'huile en surface, on conseille dans ce cas de remuer jusqu'à obtenir une crème bien liée. Par contre, dans le cas d'une conservation dans un endroit très froid, il suffit de la laisser quelques temps au chaud.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	615 Kcal/2380 kJ
- Matières grasses	48.2 g
Dont acides gras saturés	9.5 g
- Glucides	38 g
Dont sucres	36 g
- Fibres	2.8 g
- Protéines	5.3 g
- Sel	0.8 g

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.

Critères physico-chimiques	
Matière grasse totale	47.8% +/- 2
Humidité	1.5% max



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Pâte pistache la Merveille TDCP

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Germes totaux	5000 ufc/g max
<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc par g
Coliformes	<10 ufc par g
Staphylocoques pathogènes	-
Anaérobies sulfite-réducteurs	-
Salmonelles	Absence par g
Listeria monocytogène	-
Bacillus cereus	-
Levures et moisissures	25 ufc/g max

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3663327007083		
Poids net (kg)	5 kg		
Poids brut (kg)	5,35 kg		

Palettisation			
Poids net (kg)	500		
Nombre de colis / couche	20		
Nombre de couches / palette	5		
Nombre de colis / palette	100		

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°1881/2006

- **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.