

## Poudre Pistache



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Poudre pistache
DESCRIPTION	Pistache réduite en poudre
POIDS NET	250 g 1 kg
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec
CODE PRODUIT	19414 (250g) 300002 (1kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Italie

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

100% PISTACHE

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Typique de la pistache
ASPECT	Typique de la pistache
ODEUR	Typique de la pistache
GOUT	Typique de la pistache

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
Taux d'humidité	<1,5%	



#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>2352kJ – 562kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b>	<b>45,39g</b>
- Dont acides gras saturés	<b>5,56g</b>
<b>GLUCIDES</b>	<b>27,51g</b>
- Dont sucres	<b>7,66 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>20,27g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,001 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	<b>UVC : sachet 250g</b>	<b>UVC : Sachet 1 kg</b>
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327000732</b>	
<b>POIDS NET</b>	250g	1,000 kg
<b>POIDS BRUT</b>	270 g	1,020 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	-	210x75x310 mm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		12
<b>POIDS NET DU COLIS</b>		12,000 kg
<b>POIDS BRUT DU COLIS</b>		12,240 kg
<b>TAILLE DU COLIS</b>		430x310x250 mm
<b>PALETTISATION</b>		
<b>POIDS NET</b>		360 kg
<b>POIDS BRUT</b>		392 kg
<b>TYPE PALETTE</b>		EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>		6
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>		5
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>		30

## 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE AEROBIE MESOPHILE	<5000 UFC/g
SALMONELLES	Absent/g
COLIFORMES	<10 UFC/g
LEVURE	Absent/g
MOISSISSURES	Absent/g

## 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'OEUF	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	PISTACHE
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO <sub>2</sub> )	X		

\*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGÈNES).



## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **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.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATERIAUX**

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.