

|                                 |   |                             |
|---------------------------------|---|-----------------------------|
| <b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> | <b>PISTACCHIO PELATO INTERO</b>         | <b>Codice/Code<br/>PPCC</b> |
| <b>SALES DENOMINATION</b>       | <b>PISTACHIO KERNELS BLANCHED WHOLE</b> |                             |

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO</b> | 100% Pistacchio.<br>Prodotto ottenuto dalla pelatura di pistacchio sgusciato |
| <b>PRODUCT COMPOSITION</b>       | 100% Pistachio.<br>Product obtained by blanching of shelled pistachio        |

| Parametri Chimici<br>Chemical Parameters         |   |
|--|---|
| Umidità<br>Moisture                              | ≤ 6%  |
| Aflatossina B1<br>Aflatoxins B1                  | ≤ 8,0 µg/kg                                     |
| Aflatossine TOTALI<br>Aflatoxins TOTAL           | ≤ 10,0 µg/kg                                    |
| Ocratossina A<br>Ochratoxin A                    | ≤ 5,0 µg/kg                                     |
| Residui Di Antiparassitari<br>Pesticide Residues | Reg CE 149/08<br>Reg CE 839/08<br>Reg CE 396/05 |

| Parametri Microbiologici<br>Microbiological Parameters  |                             |
|---|-----------------------------|
| Conta Microrganismi mesofili aerobi a 30° C<br>Count of aerobic mesophilic microorganisms at 30°C | ≤ 30.000 ufc/g              |
| Carica miceti (Muffe e lieviti)<br>Bacteria load (Moulds and yeasts)                              | ≤ 500 ufc/g                 |
| Escherichia Coli<br>Escherichia Coli  | ≤ 10 ufc/g                  |
| Stafilococchi coagulasi positivi<br>Coagulase-positive staphylococci                              | ≤ 10 ufc/g                  |
| Salmonella spp<br>Salmonella spp  | Assente/25 g<br>Absent/25 g |
| Listeria monocytogenes<br>Listeria monocytogenes  | Assente/25 g<br>Absent/25 g |

| Parametri nutrizionali * Tali valori sono suscettibili di variazioni in funzione dei lotti e dell'annata di raccolto<br>Nutritional parameters * These values are subject to variation depending on the batch and harvest year |                  |
|--|------------------|
| Valore energetico (kcal)<br>Energy value (kcal)  | 574              |
| Valore energetico (kj)<br>Energy value (kj)  | 2402             |
| Lipidi totali (g)<br>Total fat (g)   | 46               |
| di cui Grassi saturi (g)<br>of which Saturated (g)   | 5,6              |
| Proteine (g)<br>Proteins (g)   | 21               |
| Carboidrati (g)<br>Carbohydrates (g)   | 18               |
| di cui Zuccheri (g)<br>of which Sugars (g)   | 7,7              |
| Fibre (g)<br>Fibers (g)  | 10               |
| Sale (g)<br>Salt (g)   | Tracce<br>Traces |

| Parametri sensoriali<br>Sensory parameters |  |
|--|--|
| Aspetto<br>Appearance                      | Semi interi pelati<br>Whole blanched kernels   |
| Colore<br>Colour                           | Giallo/Verde chiaro<br>Yellow/Verde chiaro   |
| Odore<br>Smell                             | Profumo di pistacchio, assenza odori anomali<br>Pistachio scent, no abnormal smell       |
| Sapore<br>Taste                            | Tipico, assenza sapori estranei o amari<br>Typical, absence of foreign or bitter flavors |
| Consistenza<br>Consistency                 | Solida intera, croccante<br>Whole, crunchy   |

| Caratteristiche Fisiche<br>Physical Characteristics | %      |
|---|--------|
| Frutto intero / Whole Kernels                       | min 90 |

| Corpi Estranei<br>Foreign Material   |                   |
|--|-------------------|
| Infestazione Da Insetti Vivi<br>Live Insect Infestation  | Assenti<br>Absent |
| Corpi Estranei (Metalli, Vetro)<br>Foreign material (Metals, Glass)  | Assenti<br>Absent |
| Altri Corpi Estranei (Foglie, Gusci, Frammenti di Gusci, Legno)<br>Other foreign materials (Leaves, Shells, Shells fragment, Wood) | 5/TON             |
| Corpi estranei non vegetali (Pietre, Terra, Plastica, Juta)<br>Not-vegetable foreign materials (Stones, Ground, Plastic, Jute)     | 2/TON             |

| Imballaggio/<br>Packaging                               | Vacuum Bag |      |         | Gestione e Conservazione Del Prodotto<br>Product Management And Storage   |  |   |
|---|------------|------|---------|---|--|---|
|   | kg 1       | kg 5 | kg 12,5 | Modalità Di Conservazione<br>Storage Method   | TMC<br>Shelf-life  | Indicazioni in Etichetta<br>Label Information   |
| Pezzi Per Cartone<br>Pieces Per Box                     | 10         | 2    | 1       | Luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, preferibilmente temperatura compresa tra 8 e 10 °C.<br>Cool and dry place, away from heat sources, preferably between 8 and 10 °C. | 18 mesi. Il termine relativo alla durata del prodotto si riferisce a confezioni integre e correttamente conservate.<br>18 months. The term relating to the duration of the product refers to unopened packs and correctly stored | Denominazione prodotto, ragione sociale del produttore o del distributore, peso netto, lotto, modalità di conservazione da consumarsi preferibilmente entro, indicazione sulle modalità di conservazione, allergeni.<br>Product name, manufacturer's or distributor's company name, net weight, lot, conservation method, preferably to be consumed within, indication of conservation methods, allergens |
| Cartoni Per Strato<br>Cartons Per Layer                 | 9          | 9    | 9       |   |  |   |
| Cartoni per pallets<br>Cartons For Pallets<br>80x120 cm | 45         | 45   | 45      |   |  |   |

DICHIARAZIONI - DECLARATIONS

La Anastasi s.r.l.:

- opera applicando il sistema HACCP come da Reg. CE 852/2004;
- ha applicato un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. CE 178/2002;
- ha ottenuto la certificazione di qualità secondo le norme FSSC22000, Kosher, HALAL;
- ha una procedura per il monitoraggio e il controllo delle Micotossine come da Reg. CE 165/2010;
- i nostri imballi sono idonei a contenere prodotti alimentari come previsto da Reg. CE 1935/2004;
- all'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca, definita allergene dal Regolamento CE 1829 e 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche;
- non utilizza "Alimenti Geneticamente Modificati" materie prime contenenti OGM;
- le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.

L'eventuale rischio di contaminazione come da Reg. (UE) N. 1169/2011, con altri allergeni è definito nella tabella seguente:

The Anastasi s.r.l.:

- operates by applying the HACCP system as per EC Reg. 852/2004;
- has applied a documented system of product traceability as required by EC Regulation 178/2002;
- has obtained the quality certification according to the FSSC22000, Kosher and Halal standards;
- has a procedure for monitoring and controlling mycotoxins as per EC Reg. 165/2010;
- our packaging is suitable for containing food products as required by EC Reg. 1935/2004;
- in our farm is worked only dried fruit, defined allergen by guideline 2007/68/EG;
- we don't use "genetically modified foods" raw material containing OGM Reg. CE 1829 e 1830 of 2003. So in our farm there is not risk of cross-contamination of goods. From the information currently available to us, there are no plant species subject to genetic modification;
- The raw materials treated do not undergo treatment with ionizing radiation.

Reg. (UE) N. 1169/2011, the possible risk of contamination with other allergens is defined in the following table:

| Elenco Allergeni<br>Allergens list  | Ingrediente<br>Ingredient         | Presenza nel sito<br>Presence on the site | Possibile Cross contamination<br>Possible Cross contamination |
|---|-----------------------------------|---|---|
| <b>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - Corn comprised gluten/products which based on it</b>   | NO                                | NO  | /   |
| <b>Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crayfish and products which based on crayfish</b>   | NO                                | NO  | /   |
| <b>Uova e prodotti a base di uova - Eggs and products based on eggs</b>   | NO                                | NO  | /   |
| <b>Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products which based on fish</b>   | NO                                | NO  | /   |
| <b>Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and products based on peanuts</b>   | NO                                | NO  | /   |
| <b>Soia e prodotti a base di soia - Soya and products which based on soya</b>   | NO                                | NO  | /   |
| <b>Lupini e prodotti a base di lupini - Lupine and products which based on lupine</b>   | NO                                | NO  | /   |
| <b>Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and products which based on</b>  | NO                                | NO  | /   |
| <b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) - Milk and products which based on milk, comprising lactose</b>  | NO                                | NO  | /   |
| <b>Frutta a guscio - Nuts:</b><br>mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) | SI/YES<br>Pistacchio<br>Pistachio | SI/YES<br>Mandorla<br>Almond              | SI/YES<br>Altra frutta a guscio<br>Other nuts                 |
| <b>Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products which based on celery</b>   | NO                                | NO  | /   |
| <b>Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products which based on mustard</b>   | NO                                | NO  | /   |
| <b>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - Sesame and products which based on sesame</b>   | NO                                | NO  | /   |
| <b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - Sulphur dioxid and sulphites with concentration in minimum of 10 mg/kg</b>   | NO                                | NO  | /   |