

DI SANO S.R.L.

Landriano 27015 - via F.lli Cairoli n.5 (PV)
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962
Tel +39 028255684 – Fax +39 0289201977
www.prodottidisano.it - info@prodottidisano.it

SCHEDA TECNICA

PISTACCHIO PELATO PRIMA SCELTA

Rev del : 07/03/2023

N : 7

Codice referenza : PI1006

Nome Prodotto (Dichiarazione in Etichetta)	: PISTACCHIO PELATO PRIMA SCELTA		
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione		
Produttore	: Di Sano s.r.l.	Sito di Produzione	: Stabilimento "1"
Descrizione	: Il pistacchio (Pistacia vera L.) è un albero della famiglia delle Anacardiaceae. Può raggiungere un'altezza di ca. 12 metri e un'età di 300 anni. Il frutto è una drupa con un endocarpo ovale a guscio sottile e duro, contenente il seme, chiamato comunemente "pistacchio" che ha colore verde vivo sotto una buccia viola.		
Applicazione (In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)	: Prodotti dolciari, alimentari, gastronomici;		
Ingredienti (In ordine decrescente di peso)	: Ingrediente Pistacchio	Nella Referenza%: 100%	Provenienza: Iran
Dosaggio della Referenza (Quantità nel prodotto)	: A vostro piacere		
Valori Nutrizionali	(valori medi riferiti a 100g di prodotto)		
- Energia	: 562 Kcal (2351 Kj)		
- Lipidi	: 45,4 g		
-- di cui acidi grassi saturi	: 5,6 g		
- Carboidrati	: 27,5 g		
-- di cui zuccheri	: 7,7 g		
- Proteine	: 20,5 g		
- Fibra	: 10,3 g		
- Sale	: 2,5 mg		
Caratteristiche Fisiche -			
Organolettiche			
- Colore	: Verde smeraldo		
- Odore	: Tipico del pistacchio		
- Sapore	: Tipico del pistacchio		
- Aspetto	: Seme intero		
Parametri Microbiologici	: (Valori max espressi come u.f.c./g)		
		LIMITI	U.M
- Carica Batterica Totale	: <	10.000	UFC/g
- Lieviti e Muffe	: <	1.000	UFC/g
- Enterobatteri	: <	100	UFC/g
- Escherichia Coli	: <	10	UFC/g
- Staphylococcus aureus	: <	10	UFC/g
- Salmonella spp.	:	Assente/25g	
- Listeria monocytogenes	:	Assente/25g	

- Corpi Estranei : Assenti/100g

Laboratorio Analisi :
I prodotti vengono analizzati a campione presso la Neolac S.r.l.

OGM : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni : **Frutta a Guscio**
: Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
Cereali contenenti glutine *	:	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	x	
Uova e prodotti a base di uova	:	x	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	x	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:	x	
Soia e prodotti a base di soia	:	x	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:	x	
Frutta a guscio **	:	x	x
Sedano e prodotti a base di sedano	:	x	
Senape e prodotti a base di senape	:	x	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	x	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)	:	x	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	x	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

Imballo	:	Tipo di Confezione	Kg
	:	Sottovuoto	6
	:	Sottovuoto	1
	:	Sacco	25
	:	Bins	1000

Modalità Conservazione : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C - +12 C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose

Shelf Life : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 12 mesi.

Precauzioni: : Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.