



DI SANO S.R.L.

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

SCHEMA TECNICA

PISTACCHIO SGUSCIATO PRIMA SCELTA CALIFORNIA

Codice riferimento : PI1016

Rev del : **14/2/2024** **n** :

Nome Prodotto (Dichiarazione in Etichetta)	: PISTACCHIO SGUSCIATO PRIMA SCELTA CALIFORNIA
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

Descrizione : Il pistacchio (Pistacia vera L.) è un albero della famiglia delle Anacardiaceae. un'altezza di ca. 12 metri e un'età di 300 anni. Il frutto è una drupa con un guscio sottile e duro, contenente il seme, chiamato comunemente "pistacchio verde vivo sotto una buccia viola.

Applicazione
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato) : Prodotti dolciari, alimentari, gastronomici;

Lista dei Costituenti (In ordine decrescente di peso)	:	Costituente: PISTACCHIO	Nella Riferenza%: 100%	Origine CALIFORNIA
---	---	--	----------------------------------	------------------------------

Dosaggio della Riferenza
(Quantità nel prodotto) : A vostro piacere

Valori Nutrizionali : (valori medi riferiti a 100g di prodotto)

- Energia	: 621 Kcal (2608 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	: 0,0 g

Caratteristiche Fisiche -

Organolettiche :

- Colore	: Verde chiaro
- Odore	: Tipico del pistacchio
- Sapore	: Tipico del pistacchio
- Aspetto	: Seme intero

Parametri Microbiologici	: (Valori max espressi come u.f.c./g)		
		LIMITI	U.M
- Lieviti	:	< 10.000	UFC/g
- Muffe	:	< 10.000	UFC/g
- Coliformi	:	< 10	UFC/g
- Clostridi produttori di tossine botuliniche	:	Assenti/25g	UFC/g

Parametri chimici : prodotto conforme al Reg. CE n°2023/915 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m

Laboratorio Analisi : I prodotti vengo analizzati a campione presso la Neolac S.r.l. - a richiesta i pr essere accompagnati da certificati analisi.

OGM : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da orga geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento 2003

Allergeni : **Frutta a Guscio**
: Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/20 emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cros
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	
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 SO ₂)	:	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</i> L.), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Ana</i>			

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

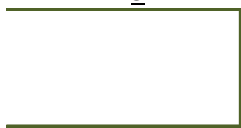
Modalità Conservazione : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 lontano da fonti di calore e luminose

Shelf Life : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballag 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

caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni success

9



Può raggiungere
ndocarpo ovale a
io" che ha colore

1.i.

odotti possono

anismi

CE n 1829 e 1830 del

011 e successivi

s – Contamination

X

cardium occidentale

3 C - +12 C. Tenere

gio originale

le consue

chiuso in un luogo
ive.