|  |
| --- |
| **SCHEDA TECNICA** |

|  |  |
| --- | --- |
| PRODOTTO | ***PISTACCHI AL SALE***  *Pistacchi sgusciati, tostati e salati.* |
| CODICE | ***1360*** |
| SHELF-LIFE MODALITA’ DI CONSERVAZIONE: | 24 mesi dalla data di produzione  CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO** | |
| Ingredienti: ***Pistacchi***, sale.  ***Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di altra frutta secca a guscio.***  ***PRODOTTO UE / NON UE*** | |
| Confezione | Busta per uso alimentare, NY-POL, trasparente |
| Quantità nominale | 1 kg |
| Cartone |  |
| Peso lordo | 1,2 kg |
| Dimensioni unità vendita | 30cm x 15cm |



|  |
| --- |
| **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO** |
| Colore: Tonalità verde-marrone chiaro, interno dal giallo-verde, viola  Odore: Tipico del pistacchio tostato  Sapore: Tipico del pistacchio, tostato e salato  Consistenza: Croccante medio |

|  |
| --- |
| **DOSAGGIO E IMPIEGO** |
| Dosaggio indicativo per il gelato: a piacere come variegatura  Dosaggio indicativo per semifreddo: a piacere come variegatura |

|  |
| --- |
| **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO** |
| Purezza 99,7%  Calibro Frutto intero > 80%  Rotti o a metà: max 20%  Aflatossine B1 (microgrammi/kg) max 8 microg/Kg  Aflatossine totali (microgrammi/kg) max 10 microg/Kg  Ogm NO  Ionizzazione NO  Residui di pesticidi Entro i limiti di norma CE 396/2005  Metalli Pesanti Secondo norma CE 1881/2006 |



|  |
| --- |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO |
| Carica batterica totale < 10.000 UFC/g  Lieviti < 1000 UFC/g  Muffe < 1000 UFC/g  Stafilococco aureo < 10 UFC/g  Coliformi totali < 10 UFC/g  Salmonella Assente/25g  Listeria Monocytogenes Assente/25 g |

|  |
| --- |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO |
| Energia: 2581 kJ / 617 kcal  Grassi: 49,3 g   * di cui acidi grassi saturi: 3,06 g   Carboidrati: 26,7 g   * di cui zuccheri: 3,74 g   Proteine: 16,6 g  Fibre : 10,3 g  Sale: 1,7 g |