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

|  |  |
| --- | --- |
| PRODOTTO | ***PISTACCHI AL SALE*** *Pistacchi sgusciati, tostati e salati.*  |
| CODICE | ***1360***  |
| SHELF-LIFEMODALITA’ DI CONSERVAZIONE: | 24 mesi dalla data di produzioneCONSERVARE 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 variegaturaDosaggio 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/KgAflatossine totali (microgrammi/kg) max 10 microg/KgOgm NOIonizzazione NOResidui 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/gMuffe < 1000 UFC/g Stafilococco aureo < 10 UFC/g Coliformi totali < 10 UFC/gSalmonella Assente/25g Listeria Monocytogenes Assente/25 g  |

|  |
| --- |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO  |
| Energia: 2581 kJ / 617 kcalGrassi: 49,3 g* di cui acidi grassi saturi: 3,06 g

Carboidrati: 26,7 g* di cui zuccheri: 3,74 g

Proteine: 16,6 gFibre : 10,3 gSale: 1,7 g  |