



Création : 18/02/2013 Julien NATTIER Version du 09/05/17	Fiche technique – JEAN HERVÉ S.C.S. –	Index SMQ : Doc Spécifications produit 4.2.3
--	--	--

Purée de PISTACHE

Dénomination de vente : Purée de PISTACHE	
Utilisation : à cuisiner ou à tartiner	
Présentation : Pot verre	Durée de vie : 2 an(s)
Poids net : 0,100 kg	
Ingrédients : PISTACHE* 100 %	Agriculture Biologique* :
Allergènes : voir tableau ci-dessous.	
 (FR-047-024)	FR-BIO-01 AGRICULTURE UE

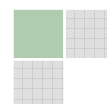
* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g			
Valeur énergétique	2740kJ, 662kcal		
Matières grasses	57,2g	- Dont Saturées	7,4g
Glucides assimilables	9,6g	- Dont Sucres	4,5g
Fibres	5,9g	Protéines	24,0g
Sel	0,026g		
Vitamines et minéraux : Vit K 15,2 mg (20,3%*), Vit B1 0,3 mg (27,3%*), Potassium 810 mg (40,5%*)/ Magnesium 117 mg (31,2%*)/ Fer 4,05 mg (28,9%*)			
* %= Pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)			

Caractéristiques organoleptiques / visuelles	
Couleur vert olive, moucheté	Texture crémeuse
Saveur douce, typique	Granulométrie : 120-200µm



Méthode de fabrication
PISTACHES séchées à l'air chaud, broyées à la meule de pierre basse température.



Paramètres qualitatifs

Humidité : < 2 %
SANS GLUTEN



Déclaration allergène : En rouge, les allergènes présents dans l'usine

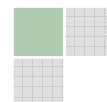
A = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, voir risque de contaminations croisées maîtrisé)

T = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

P = Présent dans les matières premières ou contamination croisées significatives

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	T
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	A
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	P
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A

*Nous mentionnons sur tous nos produits finis :
« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide, les fruits à coques, le lait, le soja,
le seigle et le petit épeautre (gluten). »*



Caractéristiques microbiologiques

Mésophiles aérobie < 50 000 UFC/g
Enterobactéries < 100 UFC/g
Levures, moisissures < 5 000 UFC/g
Salmonelle = absence/25g
B. cereus < 100 UFC/g

Autres contaminants

Conforme à la réglementation

Conditions de stockage / conservation

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.
Température optimale 3-15°C

Informations logistiques	Code douanier : 20081993	
Code article : PIST1	Code barre : 3 390 390 003 284	
Description des unités de manutention	Poids brut (KG) :	Dimensions :
Unité : Pot verre de 0,100 kg net	0,197	74,6x51,2 mm
Colis de 12 unité(s)	2,438	214x161x87 mm
Palette : 5 couches de 25 colis	304,750	80x120x 53,5 cm

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la législation en vigueur.

