

PISTACHE séchée à l'air chaud

Dénomination de vente : PISTACHES décortiquées

Utilisation : à grignoter ou à cuisiner

Présentation : Pot PET

Durée de vie : 1 an(s)

Poids net : 0,180 kg

Ingrédients : PISTACHE* 100 %

Allergènes : voir tableau ci-dessous.

Agriculture Biologique* :



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)

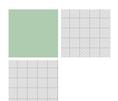
Caractéristiques organoleptiques / visuelles

Couleur variant du vert PISTACHE au rose en surface, du vert au jaune à cœur	Texture croquante
Odeur et goût typiques de la PISTACHE	Fruits entiers



Méthode de fabrication

PISTACHES décortiquées séchées à l'air chaud



Paramètres qualitatifs

Humidité : 1 %
Moins de 1 coque au kilo

Certificat supplémentaire :



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)

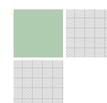
T = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

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	T
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 < 10 000 UFC/g
Enterobactéries < 10 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 : PIST180GRIL	Code barre : 3 390 390 005 561	
Description des unités de manutention	Poids brut (KG) :	Dimensions :
Unité : Pot PET de 0,180 kg net	0,218	69x119 mm
Colis de 6 unité(s)	1,409	228x154x132 mm
Palette : 5 couches de 25 colis	176,125	80x120x 76,0 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.

