

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 %

Allergènes : voir tableau ci-dessous.



(FR-047-024)

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)

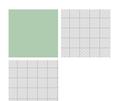
Caractéristiques organoleptiques / visuelles

| | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Couleur 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)

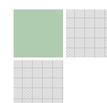
T = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

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.

