

FICHE TECHNIQUE PISTACHE DECORTIQUEE

Caractéristiques générales :

Description du produit : fruit décortiqué avec la peau 100% pur fruit du pistachier.

Ingédients : 100% PISTACHE. Traces éventuelles d'autres fruits à coque (*pour les conditionnements < Standard*).

Origine : Sicile.

Non OGM, non ionisé

Caractéristiques organoleptiques :

Couleur : extérieur marron violet, intérieur vert

Goût : typique de la pistache naturelle.

Caractéristiques physicochimiques :

Paramètres	Spécifications	Paramètres	Spécifications
Humidité	< 6%. Tolérance +1%	Cassées	< 10%
Aflatoxines B1	< 8 ppb	Corps étrangers	< 0.5%
Aflatoxines totales	< 10 ppb	Insectes, Métal, Verre, Plastique	Absence

Caractéristiques microbiologiques :

Paramètres	Spécifications	Paramètres	Spécifications
Flore mésophile totale	< 100 000 / g	Salmonelle	Absence dans 25g
Moisissures / Levures	< 4000 / g		

Conditionnement et Stockage :

- **Conditionnement :**
 - Standard : Carton 10 kg
- **Etiquetage :** dénomination produit, N°lot, DDM, poids net
- **Type palette :** EUROPE 80 x 120
- **Précautions :** palettes filmées.
- **DDM :** 12 mois à partir de la date de fabrication
- **Stockage :** < 14°C Tolérance +2°C ; Hygrométrie < 80%

Les produits sont transportés à température ambiante sauf sur demande spécifique du client.



Photo non contractuelle



Fiche Nutrition :	
(Valeurs moyennes pour 100g)	
ENERGIE	2606 kJ 631 kcal
MATIERES GRASSES :	56 g
Dont acides gras saturés :	5.6 g
GLUCIDES :	8.1 g
Dont sucres :	4.5 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	11 g
PROTEINES :	18 g
SEL	0 g

Visa Silvarem :



Silvarem International : Zone industrielle Les Manteaux – BP 32-89330 Saint Julien-du-Sault.
Tél : 03 86 63 29 75 / Fax : 03 86 63 20 01 / Email : qualite@silvarem.fr – Site : www.silvarem.fr

Date :
Visa Client/Cachet :