



**AUX DELICES DU PALAIS – INGREDIAL**

**ZA du Canal – 5 Rue du Sucre**

**67270 HOCHFELDEN**

## **Fiche Technique Produit**

### ***Désignation et description du produit***

Famille : Fruits secs

Dénomination de l'article : Pistaches hachées 2-4mm

Désignation du produit : Pistaches décortiquées hachées 2-4mm

Liste des ingrédients et allergènes (dans l'ordre décroissant) : PISTACHES

Origine : Iran, USA, Turquie, Italie, Argentine

Recommandation de déclaration : Pistaches

### ***Conseils de dosage***

Dosage : Selon besoin

### ***Conditionnement***

*Les matériaux d'emballage utilisés sont aptes au contact alimentaire, conformément à la législation en vigueur.*

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| <b>Volume d'emballage</b> | Selon besoin              |
| <b>Matériel</b>           | Plastique PE/PP et/ou PET |
| <b>Fermeture</b>          | Soudure                   |

### ***Date de durabilité minimale – Conditions de stockage***

DDM : 12 mois

Conditions de stockage : Conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière

## Caractéristique sensorielle

|                    |                                                                                  |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Couleur et texture | Pistaches émondées hachée, calibre homogène de 2 à 4mm. Couleur vert à vert pâle |
| Odeur              | Typique                                                                          |
| Goût               | Caractéristique                                                                  |

## Caractéristiques Microbiologiques

|                                | Cible             | Tolérance     |
|--------------------------------|-------------------|---------------|
| Flore totale aérobie mésophile | 10 000 ufc/g      | 100 000 ufc/g |
| Escherichia Coli               | <10 ufc/g         | 100 ufc/g     |
| Bacillus cereus                | 100 ufc/g         | 1 000 ufc/g   |
| Staphylococcus Aureus          | 100 ufc/g         | 1 000 ufc/g   |
| Levures                        | 1 000 ufc/g       | 10 000 ufc/g  |
| Moisissures                    | 1 000 ufc/g       | 10 000 ufc/g  |
| Salmonelles                    | Absence dans 25 g | /             |

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| Valeur énergétique (kcal/kJ) | 572 kcal/2 391 kJ |
| Matières grasses             | 46 g              |
| Dont acides gras saturés     | 5,6 g             |
| Glucides                     | 27,6 g            |
| Dont sucres                  | 7,8 g             |
| Protéines                    | 21,4 g            |
| Fibres alimentaires          | 10,3 g            |
| Sel                          | <0,1 g            |

## Déclaration concernant les allergènes majeurs

Présence intentionnelle dans le produit (hors contamination fortuite) selon les directives 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE.

| Allergènes                                             | Présence | Absence |
|--------------------------------------------------------|----------|---------|
| Céréales contenant du gluten                           |          | X       |
| Crustacés et produits à base de crustacés              |          | X       |
| Œufs et produits à base d'œufs                         |          | X       |
| Poissons et produits à base de poissons                |          | X       |
| Arachides et produits à base d'arachides               |          | X       |
| Soja et produits à base de soja                        |          | X       |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) |          | X       |
| Fruits à coque                                         | X        |         |
| Céleri et produit à base de céleri                     |          | X       |
| Moutarde et produits à base de moutarde                |          | X       |

| Allergènes                                               | Présence | Absence |
|----------------------------------------------------------|----------|---------|
| Graines de sésame et produits à base de sésame           |          | X       |
| Anhydres sulfureux et sulfites en concentration > 10 ppm |          | X       |
| Lupin et produits à base de lupin                        |          | X       |
| Mollusques et produits à base de mollusques              |          | X       |

### ***Autres informations et garanties***

#### Déclaration légale d'innocuité – Non ionisation

Le produit est conforme aux exigences de la réglementation européenne en vigueur relatives aux denrées alimentaires, incluant la réglementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives européennes dans leur version en validité. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.

#### Informations relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM)

Au meilleur de nos connaissances, et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris leurs ingrédients, ne contiennent d'OGM, au sens de la directive européenne n°1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive européenne n°1830/2003.

#### Informations relatives aux contaminations croisées allergènes :

Le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum, par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, ainsi que l'ordonnement de la production, la formation du personnel, et le référencement des fournisseurs. Toutefois, les allergènes suivants sont stockés sur notre site : gluten de blé, moutarde, céleri, sésame, fruits à coque, arachide.

#### Nanoparticules

Absence selon le règlement européen n°2015/2283

#### Autres informations

La version de ce document correspond au stade actuel de notre savoir et de nos connaissances. Elle est produite à titre informatif et ne dispense pas l'utilisateur de procéder à ses propres vérifications. En cas de transformation du produit, l'utilisateur sera responsable de la conformité envers les législations en vigueur. Ce document a été produit électroniquement et est valable sans signature.

Version : 02/02/2024