

	Formato	FICHA TÉCNICA	Código	F072019
	Producto	CROCANTI DE PISTACHO	Revisión	9
	Empresa	PIÑONES IMPORT-EXPORT'97 S.L.	Fecha	Enero 2025

PRODUCTO

Crocanti de Pistacho

DESCRIPCIÓN

Cubitos de Pistacho recubierto con una capa de azúcar.

INGREDIENTES

Pistacho y Azúcar

ORIGEN

España. Fabricado en España

REGISTRO SANITARIO

21.003093/VA

USO PREVISTO

Elaboración y decoraciones en postres, helados, cremas. Utilizado para realzar mezcla de sabores en platos como ensaladas. Especial acompañamiento para entrantes y sobremesas.

FORMATOS

Tarrina PET 1,500 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 GS)

Aporte Calórico	521 kcal / 2.181 Kj
Grasas Totales	26,70 g.
Saturadas	3,40 g.
Hidratos de Carbono	58,30 g.
Azúcares	46,60 g.
Fibra	3,20 g.
Proteínas	11,87 g.
Sal	0 g.

VIDA ÚTIL

8 meses desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar fresco, seco y sin fuertes olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Sin oscilaciones bruscas de temperatura. Una vez abierto el envase, mantenerlos bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	< 10 ⁵ u.f.c./g.
Mohos y levaduras	< 10 ⁴ u.f.c./g.
Coliformes	< 10 ³ u.f.c./g.
E. Coli	< 500 u.f.c./g.
Salmonella	Ausencia
Listeria	Ausencia
Aflatoxina B1	< 2 µg/kg.
Aflatoxina Total	< 4 µg/kg.
Residuos Fitosanitarios	Libre

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

Humedad	MÁXIMO 3 %
Mat. Extrañas	Ausencia
Acidez	Max. 0,8%
Ind. Peróxido	Max. 4 meq. O2/kg.

CARACTERÍSTICA ORGANOLÉCTICA

Apariencia	Típica
Sabor	A pistacho tostado y caramelo
Color	Marrón/Rojizo
Olor	Típico
Textura	Resistente y Crujiente

ALÉRGENOS

Puede contener trazas de frutos de cáscara.

OMG'S

En base a la información suministrada por nuestros proveedores, ninguno de los ingredientes empleados en la elaboración, contiene organismo modificados genéticamente.

	Formato	FICHA TÉCNICA	Código	F072019
	Producto	CROCANTI DE PISTACHO	Revisión	9
	Empresa	PIÑONES IMPORT-EXPORT'97 S.L.	Fecha	Enero 2025

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presencia en el producto como ingrediente	Presencia en la misma zona de fabricación	Posible presencia en el producto como traza
Cereales que contienen gluten y productos derivados: trigo, cebada, centeno, avena, espelta.	No	No	No
Crustáceos y derivados: gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta y sus extractos	No	No	No
Huevos y productos a base de huevos: huevo entero, clara de huevo, yema de huevo, proteínas de huevos	No	No	No
Pescado y productos a base de cacahuetes: mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete	No	No	No
Soja y productos a base de soja: en forma de lecitina, proteína, aceite, salsa	No	No	No
Leche y derivados (incluido la lactosa): Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, margarinas, caseína, lactosuero, lactoglobulina, caseinatos	No	No	No
Frutos de cáscara y derivados: almendras, avellanas, nueces, castañas, anacardos, pistachos	Si	Si	Si
Apio y productos derivados: en forma de hojas, extractos, sal de apio, especies mezcladas con apio	No	No	No
Mostaza y productos derivados: mostaza y productos derivados a base de mostaza	No	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg./kr. O 10 mg/l expresados en SO2	No	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos: pulpo, calamares, sepias, almejas, mejillones,	No	No	No