

## 1. IDENTIFICACION

### 1.1. Nombre Producto y Código:

#### GRANILLO DE PISTACHO

Código: C 08.

### 1.2. Descripción:

100% Pistacho, producto obtenido de la operación de descascarillado de la última cosecha. Origen IRÁN. Pasado por la máquina granuladora.

### 1.3. Ingredientes:

100% Pistacho.

### 1.4. Información Sensorial:

Sabor: Característico del pistacho.

Color: Verde, típico del pistacho.

Olor: Agradable, característico del pistacho.

### 1.5. Condiciones Almacenamiento:

**Conservación:** En estancias ventiladas y secas.

**Temperatura:** 8-16 °C, no someter el producto a subidas térmicas.

**Humedad:** Máximo 65%, almacenar en un lugar seco.

## 2. ENVASE Y EMBALAJE:

### 2.1. Formato:

Bolsas de polietileno con una capacidad de 25 kg.

Cajas de cartón con una capacidad de 10 kg.

Bolsas de 1 kg y 5 kg.

### 2.2. Fecha de consumo preferente:

12 meses a partir de la fecha de producción, manteniendo el envase intacto.

### 2.3. Etiquetado (indicaciones en la etiqueta):

Nombre del producto, peso neto, lote, TMC, indicaciones sobre los métodos de almacenamiento.

### 2.4. Otras Características

Durante el proceso de fabricación no se espera utilizar aditivos, disolventes, soportes y adyuvantes/auxiliares tecnológicos.

## 3. ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS:

### 3.1. Características Físico-Química

Análisis	Mínimo
Humedad	Máx. 6%
Sustancia grasa	Mín. 50,0 %
Acidez libre	Máx. 1,0 %
Nr. De peróxidos de la sustancia	Máx. 2,0meq
Grasa	02/kg Máx. 3,0 %
	De conformidad con el Reglamento (CE) n.º 165/2010
Aflatoxina	Máx. 10,0 µg/kg
s de ceniza	Máx. 8,0 µg/kg
-total (B1 + B2 + G1 + G2)	De conformidad con las Directivas CE 396/2005
-B1	
Residuos de sustancias activas fitosanitarias	

### 3.2. Características Microbiológicas

<b>Carga bacteriana total</b>	<b>Máx. 30000 ufc/g</b>
<b>Moho</b>	<b>≤ 1000 ufc/g</b>
<b>Levaduras</b>	<b>≤ 1000 ufc/g</b>
<b>Enterobacteriaaceae</b>	<b>Máx. 30 ufc/g</b>
<b>Coliformes totales</b>	<b>Máximo 10</b>
<b>E.coli</b>	<b>Ufc/g Seat/g</b>
<b>Staphylococcus</b>	<b>Seat/25 g.</b>
<b>Aureus Salmonella</b>	<b>Seat/25 g.</b>
<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Seat/25 g.</b>

### 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (PARA 100 G DE PRODUCTO):

	<b>VALOR</b>
<b>Valor Energético (kcal)</b>	623 Kcal
<b>Lípidos totales</b>	54 g
<b>Proteínas</b>	22 g
<b>Carbohidratos</b>	7 g
<b>Fibra</b>	8,59 g
<b>Sodio</b>	trazas

### 5. INFORMACIÓN ALÉRGENOS:

La empresa funciona aplicando el sistema HACCP según el Reglamento 852/2004;  
Ha aplicado un sistema documentado de trazabilidad de los productos, tal como exige el Reglamento CE 178/2002;

Tiene un procedimiento para el monitoreo y control de micotoxinas según el Reg. 1881 de 19-12-2006 con el método HPLC;

No utiliza materias primas de "Alimentos Genéticamente Modificados" que contengan la Directiva OGM 1830 de 2003 para las cuales no existe peligro de contaminación cruzada de productos dentro la empresa.

Dentro del escritor se procesa exclusivamente fruta seca, alérgeno definido por la Directiva CE N. 89/2003, (Pistachos (sin cáscara, pelados, granos, harina, pasta), Almendras (sin cáscara, peladas, grano, harina, pasta), Avellanas (sin cáscara, tostadas, picadas, harina, pasta), Nueces (sin cáscara, pasta), Piñones (sin cáscara, pasta)) y no hay ningún riesgo de contaminación con otros alérgenos mencionados en el cuadro siguiente:

<b>LISTA DE ALÉRGENOS</b>	
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridas) y productos derivados.	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
Huevos y ovoproductos.	NO
Pescado y productos pesqueros.	NO
Cacahuets y productos de maní.	NO
Soja y productos de soja.	NO

Altramuces y productos de altramuces.	NO
Moluscos y productos de moluscos.	NO
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa).	NO
Frutos secos, es decir, almendras ( <i>Amigdalus C.</i> ), avellanas ( <i>Corylus A.</i> ), frutos secos comunes ( <i>Junglans R.</i> ), Anacardos ( <i>Anacardium o.</i> ), Nueces pecán ( <i>Carya i.</i> ), Nueces de Brasil ( <i>Bertholletia e.</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ) nueces de Queensland ( <i>macadamia t.</i> ) y productos derivados.	SI
Apio y productos de apio.	NO
Productos de mostaza y mostaza.	NO
Semillas de sésamo y productos de sésamo.	NO
Dióxido de Azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub> .	NO

## 6. INFORMACIÓN ADICIONAL:

**6.1. Declaración GMO:** No utiliza materias primas de "Alimentos Genéticamente Modificados" que contengan la Directiva OGM 1830 de 2003 para la cual no existe peligro de contaminación cruzada de productos dentro de la empresa. De la información actualmente disponible para nosotros, no hay especies de plantas sujetas a modificación genética.

Las materias primas tratadas no se someten a tratamiento con radiación ionizante.

**Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.**