



SCHEMA TECNICA
PASTA DI PISTACCHIO - PISTACHIO PASTE

Denominazione – Description	Pasta di pistacchio/ Pistachio paste
Origine/ Origin	USA
Processo/Process	tostatura, macinazione e raffinazione dei pistacchi in pasta omogenea/roasting, grinding and refining pistachios into a homogeneous paste

Imballaggio - Packaging	
Unità di imballo / Packaging unit	Secchi in plastica o metallo da 20 kg, Pet or steel buckets 20kg

Caratteristiche chimico – fisiche – Chemical and physical characteristics	
Umidità/Moisture	≤ 4%
Insetti, parassiti, tracce di roditori/Insects, parasites, rodent traces	Assenti/Absents
Micrometria/Micrometry	compresa fra: / between: 20µ-30µ
Aflatossina/Aflatoxin B1	<8 µg/kg Reg. (UE) 2023/915
Aflatossine Totali/ Total aflatoxins (B1+B2+G1+G2)	<10 µg/kg Reg. (UE) 2023/915

Caratteristiche microbiologiche - microbiological characteristics	
Carica batterica totale/ Total bacterial count	<30.000 UFC/g
Lieviti e muffe/ Yeasts and molds	< 1.000 UFC/g
Escherichia coli	<100 UFC/g
Salmonella spp	Assente/ Absent in 25g
Listeria Monocytogenes	Assente/ Absent in 25 g



Caratteristiche organolettiche - organoleptic characteristics	
Aspetto/ Appearance	Colore verde- leggermente brunoastro tipico. Typical green- light brownish.
Odore/ Smell	Tipico del pistacchio. Esente da odori estranei. / Typical of roasted pistachios. No off notes.
Gusto/ Taste	Intenso e tipico del pistacchio tostato. Esente da sapori estranei./ Intense and typical of roasted pistachio. Free from foreign flavors.
Aspetto/ Aspect	Pasta liscia e fine/ Smooth and fine paste.

Altre caratteristiche - other characteristics	
Allergeni/ Allergens	il prodotto è ottenuto da Pistacchi, compresi nella lista degli Allergeni, citati nell'allegato II del REG. (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 / the product is obtained from Pistachios, included in the list of Allergens, cited in Annex II of REG. (EU) N. 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011
Contaminazione crociata/ Cross contamination	Prodotto in uno stabilimento che lavora anche altra frutta a guscio / Manufactured in a facility that also processes other nuts
Glutine/ Gluten	Il prodotto non contiene glutine/ gluten free
Radiazioni ionizzanti/ Ionizing radiation	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti mediante radiazioni ionizzanti/ The product has not been subjected to treatments using ionizing radiation.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G	
Energia/Energy	647/2676 kcal/kJ
Grassi/ Fat	56,0 g
Di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids	5,6 g
Carboidrati/Carbohydrates	7.4 g
Di cui zuccheri/ of which sugars	4,6 g
Fibre/ Fiber	7.2 g
Proteine/ Protein	26 g
Sale/ Salt	0.01 g



LISTA ALLERGENI - ALLERGENS LIST	Presente nel prodotto fornito Present in the product supplied	Presente sulla stessa linea di produzione Present on the same production line	Presente nello stabilimento Present in the plant
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten and products thereof	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati Eggs and products thereof	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati Fish and products thereof	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati Peanuts and products thereof	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati Soya and products thereof	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio) Milk and products thereof (incl. lactose)	NO	NO	NO
Frutta secca a guscio e prodotti derivati Dry fruits in shell and products thereof	Pistachio	Pistachio	Pistachio, hazelnuts, almonds
Sesamo e prodotti derivati Sesame seeds and products thereof	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati Celery and products thereof	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati Mustard and products thereof	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2 Sulphur dioxides and sulphites concentration more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2	NO	NO	NO
Lupino e prodotti derivati Lupin and their products	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati Molluscs and products thereof	NO	NO	NO



Conservazione - storage	
Conservazione/ Storage conditions	Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto ad una temperatura tra 8°C e 10°C ed una umidità tra il 40% e il 50%./The product should be stored in a cool, dry place at a temperature between 8°C and 10°C and a humidity between 40% and 50%.
Shelf life	12 mesi dalla data di produzione della merce/ 12 months from the date of production of the goods.

Verifica Qualità – verification of qualitative characteristics	
La conformità del prodotto alle caratteristiche indicate nella presente scheda tecnica è a cura del cliente nel tempo massimo di giorni 10 dalla ricezione del prodotto. La Golden Nuts si impegna alla sostituzione dello stesso, alle medesime condizioni economiche e senza alcun aggravio di costi e spese, nel successivo termine di giorni 15 dalla ricezione della contestazione./ The conformity of the product to the characteristics indicated in this technical sheet is the responsibility of the customer within a maximum of 10 days from receipt of the product. Golden Nuts undertakes to replace the same, under the same economic conditions and without any additional costs and expenses, within the subsequent term of 15 days from receipt of the complaint.	

Saviano, 13/02/2025

Il responsabile

GOLDEN NUTS S.R.L.
Via Curti, 1
80039 Saviano (Na)
P.IVA 04199711211