

FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET

Page 1 sur 2

Nom du produit / Product Name : PATE PURE PISTACHE 100% 5KG/ *PURE PISTACHIO PASTE 100% 5KG*

Référence interne / Internal Code : 1653

Code douanier / Customs code : 20081913

Fabricant / Manufacturer : 00005500 - Fuseau SAS

1. Propriétés générales / General Properties

Ingrédients / Ingredients	100 % pistaches / 100% pistachios
Dénomination réglementaire / Legal name	Pâte de pistaches / Pistachio paste
Description / Description	Pâte obtenue à partir de pistaches torréfiées, broyées et raffinées pour obtenir une texture homogène. / Paste obtained from roasted, ground, and refined pistachios into a homogeneous paste.
Aspect / Appearance	Pâte lisse et fine / Smooth and fine paste
Couleur / Colour	Vert clair à brunâtre / Light green to brownish
Odeur / Smell	Typique du pistache torréfié, sans odeurs étrangères / Typical of roasted pistachio, free from off odours
Goût / Taste	Intense, typique du pistache torréfié / Intense and typical roasted pistachio flavour
Pays d'origine / Country of origin	California (USA)
Pays de fabrication / Manufacturing country	Italie / Italy

2. Paramètres physiques et chimiques / Physical and Chemical Parameters

Humidité / Moisture	≤ 4 %	Aflatoxine B1 / Aflatoxin B1	< 8 µg/kg (Reg. UE 2023/915)
Micrométrie / Micrometry	20–30 µ	Aflatoxines totales / Total aflatoxins (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/kg (Reg. UE 2023/915)
Insectes, parasites, rongeurs / Insects, parasites, rodents traces	Absence		

3. Données microbiologiques / Microbiological Data

Levures et moisissures / Yeasts and molds	< 1,000 ufc/g	Salmonella spp	Absent / 25 g
Escherichia coli	< 100 ufc/g	Listeria monocytogenes	Absent / 25 g

4. Valeurs nutritionnelles / Nutritional Values (per 100g)

Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value	Nutriment / Nutrient	Valeur / Value
Énergie / Energy	2676 kJ	Énergie / Energy	647 kcal	Fibres / Fiber	7.2 g
Matières grasses / Fat	56 g	Glucides / Carbohydrates	7.4 g	Protéines / Proteins	26 g
- dont AG Sat / Sat fat	5.6 g	- sucres / sugars	4.6 g	Sel / Salt	0.01 g

5. Stockage et durée de vie / Storage and Shelf Life

Durée de conservation / Shelf life	12 mois à partir de la date de production / 12 months from production date
Conditions de stockage / Storage conditions	Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe. / Store in a cool, dry place away from direct sunlight



FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET

Page 2 sur 2

6. Allergènes / Allergens

Allergène / Allergen	Présent / Present	Ligne de production / Production line	Usine / Factory	Risque croisé / Cross-contact
Arachides / Peanuts	-	-	-	-
Céréales contenant du gluten / Gluten-containing cereals	-	-	-	-
Crustacés / Crustaceans	-	-	-	-
Fruits à coque / Tree nuts	+ (pistache)	+ (pistache)	+ (amandes, noisettes)	N/A
Lait et dérivés / Milk and derivatives	-	-	-	-
Lupin / Lupin	-	-	-	-
Mollusques / Molluscs	-	-	-	-
Moutarde / Mustard	-	-	-	-
Œufs / Eggs	-	-	-	-
Poissons / Fish	-	-	-	-
Soja / Soy	-	-	-	-
Sulfites / Sulphites	-	-	-	-
Sésame / Sesame	-	-	-	-
Céleri / Celery	-	-	-	-

7. Données logistiques / Logistics Information

	Unité de vente / Sales unit	Colis / Outer pack	Palette / Pallet
EAN (13/14)	3663327020723	13663327020720	/
Poids net / Net weight	5 kg	20 kg	540 kg
Poids brut / Gross weight	5.10 kg	20.4 kg	596 kg
Dimensions /	Seau h 227 X d 181 cm	Carton 38 X 26 X 14 cm	Palette Europe 80x120
Quantité par carton	/	4	/
Quantité par couche	/	/	3 couches avec 7 crt + 1 couche avec 4 crt
Quantité par palette / Quantity per pallet	100	25	/

8. Conformité réglementaire / Regulatory Compliance

- Conforme aux réglementations alimentaires européennes et Codex Alimentarius. / *Compliant with EU food law and Codex Alimentarius.*
- Fabriqué selon les Bonnes Pratiques de Fabrication / *Manufactured under GMP*
- OGM / GMO : Conforme CE 1829/2003 et CE 1830/2003 / *Compliant with EC 1829/2003 and EC 1830/2003*
- Ionisation / Irradiation : Non ionisé / *Not irradiated*
- Pesticides : Conforme CE 396/2005 et CE 178/2002 / *Compliant with EC 396/2005 and EC 178/2002*
- Métaux lourds / Heavy metals : Conforme CE 2031/2003 / *Compliant with EC 2031/2003*
- HACCP : Système mis en œuvre selon CE 853/2004 / *HACCP system implemented according to EC 853/2004*
- Emballages / Packaging : Conforme CE 1935/2004, CE 2032/2006, CE 10/2011, UE 2023/1442 et leurs derniers amendements / *Compliant with EC 1935/2004, EC 2032/2006, EC 10/2011, EU 2023/1442 and their latest amendments.*