



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Pistaches hachées 2-4mm

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 15522

Dénomination légale : **Pistaches hachées 2-4mm**

Code douanier : 0802 5100

Désignation commerciale : **Pistaches hachées 2-4mm** TDCP

Pays de transformation : Italie

Description du produit : Obtenu par granulation de pistache décortiquée

Photo

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

100% PISTACHES

Mode d'emploi : /

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit frais et sec

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	574 Kcal / 2402 kJ
- Matières grasses	46 g
Dont acides gras saturés	5.6 g
- Glucides	18 g
Dont sucres	7.7 g
- Fibres	10 g
- Protéines	21 g
- Sodium	traces mg



SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
→ **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	+	-	+ (amandes)	+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	-	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Paramètre	Valeur cible
Humidité	≤ 6%
Aflatoxine B1	< 8 µg/kg
Aflatoxines (B1,B2,G1,G2)	< 10 µg/kg



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Pistaches hachées 2-4mm

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g
Entérobactéries	<80 000 ufc/g
Staphylocoques pathogènes	-
Anaérobies sulfite-réducteurs	-
Salmonelles	absence/25g
Listeria monocytogène	absence/25g
Bacillus cereus	<1000 ufc/g
Levures et moisissures	3 000 ufc/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3663327002750		
Poids net (kg)	1		
Poids brut (kg)	1,013		

Colis			
EAN 14	13663327002757		
Poids net (kg)	10		
Poids brut (kg)	10.13		
Nombre d'UV / colis	10		

Palettisation			
Poids net (kg)	540		
Poids brut (kg)	570		
Dimensions (L x l x h) (cm)	80*120		
Nombre de colis / couche	6		
Nombre de couches / palette	9		
Nombre de colis / palette	54		



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.