



Denominazione di vendita (Art.4 DL 109/92)

ANACARDI PRALINATI

Ingredienti (Decr. L.vo 8 Febbraio 2006)

Pistacchi, Sale

Confezionamento

Imballo originale PET + CAST
 Confezionato in ATM
 Prodotto confezionato rispetto norme metrologiche (direttiva CEE 80/232)
 Imballaggio conforme DM 21.03.73 contatto con sostanze alimentari e successive modifiche.
 Ad ogni cartone è applicata un'etichetta contenente le indicazioni di legge e/o quanto concordato col cliente.

Allergeni Cross Contamination

Prodotto di origine vegetale
 Non contiene additivi
 Può contenere tracce di altra frutta in guscio

Grammatura

100g; 200g; 250g; 500g; 1000g; 5000g

Schelf Life

12(Dodici) Mesi

Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico	kcal 499 Kjoule 2078
Grassi	52,82%
Proteine	15%
Potassio	970 mg
Carboidrati	28%

Modalità di conservazione

Stoccare in luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

La merce viene trasportata con mezzo provvisto di telone di protezione e igienicamente idoneo a ricevere derrate alimentari per il consumo umano

Indicazioni Supplementari

Prodotto fragile, maneggiare con cura, mantenere nei cartoni originali, conservare in luoghi idonei a riparo da umidità e fonti di calore

Tracciabilità

Origine
 Provenienza

IRAN/USA
 IRAN/USA

Lotto

Vedi documenti commerciali di vendita ai sensi dell' articolo 16 punto 8 DL 109/92

Caratteristiche chimico - fisiche

Pistacchi Chiusi	MAX 5%
Pistacchi Vuoti	MAX 1%
Pistacchi Meccanici	MAX 1%
Corpi estranei Orig. Organica/Inorganica	ASSENTI
Colore	Verde caratteristico con cuticola Rossa
Forma	Tegumento Colore chiaro
Calibro	20/22; 21/25; 26/28; 28/30
Consistenza	Croccante
Sapore	Tipico del Frutto
Umidità	5%
Aflatossine PPB	<2 per B1; <4 per B1,B2,G1,G2 - Reg(CE) n. 1881/2006
Perossidi	N.D.

Caratteristiche Microbiologiche

Conta batterica totale	<100.000 UFC/g
Lieviti e muffe	<100 UFC/g
Enterobatteriacee	<10 UFC/g
Colifo	<100 UFC/g
Salmonellarmi totali	Assente in 25 g
Stafilococco Aureo	<100 UFC/g

Note

Tutti i parametri non menzionati soddisfano i requisiti richiesti dalle leggi europee sui prodotti alimentari.

Dichiarazione

L'azienda dichiara di aver attivato al suo interno un piano HACCP elaborato ed applicato secondo quanto previsto dal D.L. nr. 155/97 ed aggiornato secondo il "Pacchetto igiene" ed il D.Lg. 6 Novembre 2007 n. 193. Il Prodotto oggetto del presente documento non contiene ingredienti geneticamente modificati (Regolamenti Comunitari n. 1829/2003 e 1830/2003)