

PUREE DE PISTACHE

INFORMATIONS GENERALES

Dénomination de vente : Purée de PISTACHE

Durée de vie au conditionnement : 1080 Jours

Utilisation : à cuisiner ou à tartiner. La décantation de l'huile est normale, remuer à chaque utilisation.

- **Garantie Détaillant :** 540 Jours
- **Garantie Grossiste :** 756 Jours

Ingrédients : PISTACHE* 100 %

Agriculture Biologique* :

Allergènes : voir tableau ci-dessous.



FR-BIO-01
AGRICULTURE UE

ORIGINE ESPAGNE

Cultivé en agriculture biodynamique et en restaurant l'éco-système traditionnel des terres arides du bassin méditerranéen suivant le label ARBORIGEN.

* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 2018/848

AUTRES LABELS / CERTIFICATS



SANS
GLUTEN

FR-047



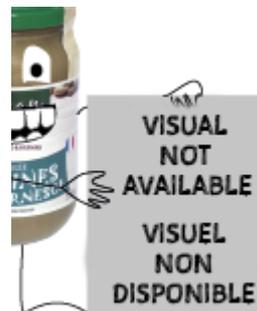
visuels



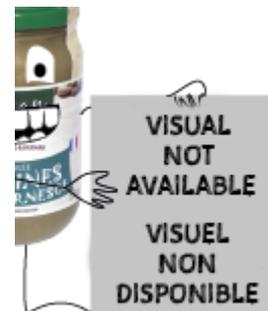
3390390003284
Pots verre
0,10kg



3390390003291
Pots verre
0,35kg



3390390003482
Seau plastique
5kg



3390390003499
Seau plastique
20kg

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique	2741kJ, 662kcal	
Matières grasses	57,3g - Dont Saturées	7,4g
Glucides assimilables	9,6g - Dont Sucres	4,5g
Fibres	5,9g	Protéines 24,1g
Sel	0,030g	

Vitamines et minéraux : Vit K 15,2 mg (20,3%*), Vit B1 0,3 mg (27,3%*), Potassium 810 mg (40,5%*)/
Magnesium 117 mg (31,2%*)/ Fer 4,05 mg (28,9%*)

* %= Pourcentage des Valeurs Nutritionnelles Journalières de Référence (VNR)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur vert olive, Texture crémeuse
moucheté

Saveur douce,
typique

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie : 120-200µm

Humidité : < 2 %

CONDITIONS DE STOCKAGE / CONSERVATION

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.

Température optimale 3-15°C Il n'est pas nécessaire de réfrigérer, même après ouverture.

Peut se consommer au-delà de la date de durabilité minimale et sans délais après ouverture, mais les propriétés organoleptiques ne sont plus garanties.

METHODE DE FABRICATION

PISTACHES séchées à l'air chaud, broyées à basse température.



DECLARATION ALLERGENE

A = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, ou risque de contaminations croisées maîtrisé)

T = présent à l'état de Traçes dû à des contaminations croisées non maîtrisées

P = Présence significative provenant des matières premières

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	A
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	T
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	P
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A

Nous mentionnons sur l'étiquette :

« L'entreprise travaille le sésame, les fruits à coques et le lait. »



CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Mésophiles aérobie < 50 000 UFC/g

Enterobactéries < 100 UFC/g

Levures, moisissures < 5 000 UFC/g

Salmonelle = absence/25g

B. cereus < 100 UFC/g

Conforme au Règlement EU 2073/2005

AUTRES CONTAMINANTS

Mycotoxines et métaux lourds, conformes au règlement EU 1881/2006.

Résidus de produits phytosanitaires, conformes aux règlements EU 396/2005 et EU 889/2008.

Conformément au règlement 2018/848, ce produit n'est pas ionisé, ne contient pas volontairement de nanoparticules, ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations sont contractuelles mais ne sauraient se substituer à la législation en vigueur. En cas d'existence d'un cahier des charges validé entre les parties, les spécifications techniques du cahier des charges prévalent sur la présente fiche technique.

