

| | | |
|--|---|--------------------------------------|
|  | Fiche produits finis Par : Frédéric Fiorello Mise à jour : 10 octobre 2023 | N° de réf. : SPF/FT/001 |
| | | Créé le 01/10/2015 |
| | | Date de Revision: 18/03/2024 |
| | | Version: 20 |
| | | Page : 1 sur 2 |
| | | Rédacteur/Approbateur: FF/JDC |

Dénomination : PISTACHE VERTE DECORTIQUEE

Description : pistache verte décortiquée, pelées, crue

Caractéristiques : Couleur : Vert foncé (S), vert/jaunâtre (E) - Texture : Croquante, ferme, ni molle ni souple - Odeur : typique, impeccable, pas d'odeur étrangère - Goût : typique de la pistache, pas de goût étranger



| | |
|---|--|
| Ingrédients et additifs <i>Ingrediënten en additieven</i> | 100% pistaches décortiquée verte sans peau |
| Origine / Herkomst | Iran |
| Conditions de conservation <i>Opslagcondities</i> | A conserver de préférence au frais et au sec Bij voorkeur koel en droog bewaren |
| Conditions d'utilisation <i>Gebruik</i> | tel quel ou en cuisine |
| Prévention | les jeunes enfants peuvent s'étouffer en mangeant des noix |
| Spécifications microbiologiques <i>Microbiologische specificaties</i> | <i>Germes totaux : <100.000 ufc/gr</i> <i>Bacillus cereus : * PI ufc/gr</i> <i>Levures Moisissures : ≤10.000 ufc/gr.</i> <i>Staphylocoques dorés : <100 ufc/gr</i> <i>E. coli : ≤100 ufc/gr.</i> <i>Salmonelles : absence dans 25gr.</i> <i>Enterobacteriaceae : <200 ufc/gr</i> * PI = pas d'information |
| Spécification physico-chimique <i>Fysisch-chemische specificaties</i> | AFLATOXINES B1 ≤8µg/kg /B1+B2+G1+G2 ≤ 10µg/kg Humidité : ≤6% Ionisation : non OGM** : non |
| Date limite d'utilisation optimale à la livraison | 4 mois à partir de la date de livraison |
| Résidus de pesticides | Le produit est conforme au RE 396/2005 fixant les teneurs maximales de résidus de pesticides autorisés sur et dans les denrées alimentaires. |
| Corps étrangers endogène | <0,01% |
| Corps étrangers du lieu de production | <0,01% |
| Contaminants | Le produit est conforme au RE915/2023 fixant les teneurs maximales en contaminants et amendements |
| Informations complémentaires | **Ce produit est exempt d'OGM et ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives CE 1829/2003 et 1830/2003. |

| Informations nutritionnelles en g pour 100 g de produit | |
|---|-------------|
| Energie : Kcalorie | 620 |
| K/joule | 2567 |
| Matières grasses : | 53,8 |
| Dont acides gras saturés | 6,6 |
| Glucides | 10,8 |
| Dont sucres | 5,6 |
| Fibres | 11,8 |
| Protéines | 23,0 |
| Sel (g) : | 0,10 |
| Données moyennes | |
| *VIDE = NON DISPONIBLE | |

Conseil d'utilisation en production : Si les marchandises ou une partie de celles-ci fournies en vertu d'un contrat ou d'une commande ont été mises en production, modifiées ou manipulées de quelque manière que ce soit par l'acheteur ou le réceptionnaire des marchandises ou toute autre personne, la qualité des marchandises sera réputée être acceptable aux yeux de l'acheteur. Toutes les vérifications de contrôle de la qualité effectuées par le client doivent l'être sur l'ensemble du chargement avant mise en production et utilisation.

| | | |
|--|---|--------------------------------------|
|  | Fiche produits finis Par : Frédéric Fiorello Mise à jour : 10 octobre 2023 | N° de réf. : SPF/FT/001 |
| | | Créé le 01/10/2015 |
| | | Date de Revision: 18/03/2024 |
| | | Version: 20 |
| | | Page : 2 sur 2 |
| | | Rédacteur/Approbateur: FF/JDC |

Conditionnements possibles dans notre atelier de production :

| Chez FIDAFRUIT | Poids min -max | Emballé sous atmosphère protectrice |
|------------------------------|-----------------|-------------------------------------|
| Raviers MAP | De 75 g à 3 kg | OUI |
| Sachet BLEUS | De 1,5 à 5 kg | OUI |
| Pots – Bacs à clips (HORECA) | De 100 g à 3 kg | NON |
| Bacs VRAC | De 1 à 3 kg | OUI |
| Sachet Fidafruit | De 40 g à 5 kg | NON |

Fidafruit certifie que les emballages primaires utilisés **(a)** sont conformes aux règlements : 1935/2004/EC et 10/2011 et amendements. **(a) y compris, les produits de la vente direct (non conditionnés chez FIDAFRUIT).**

| PISTACHE VERTE DECORTIQUEE | PRÉSENCE DANS LA MATIÈRE PREMIÈRE | TRACE POSSIBLE (CONTAMINATION CROISÉE SUR LA LIGNE D'EMBALLAGE) | | | PRÉSENCE SUR LE SITE |
|---|--|---|---------------------------|---------------------------|-------------------------|
| | | Ravier – Pot – Bac vrac 50 – 2500g | Sachet bleu 1,5 – 5 kg | Sachet 40 g – 5000g | |
| Conditionnement | 1 : présent comme ingrédient, 0 : absence précisée dans l'ingrédient, 2: contamination croisée possible, vide : pas d'info | | | | |
| Allergènes | | | | | |
| Fruits à coque | 1 | oui | oui | oui | oui |
| Arachides | 2 | oui | oui | oui | oui |
| Céréales contenant du gluten | 0 | oui | oui | oui | non |
| Lait | 0 | oui | oui | oui | non |
| Œufs | 0 | oui | oui | oui | non |
| Soja et dérivés | 0 | oui | oui | oui | non |
| Moutarde | 0 | oui | oui | oui | non |
| Sésame | 0 | oui | oui | oui | non |
| Sulfites > 10ppm | 0 | non | non | non | non |
| Lupin | 0 | non | non | non | non |
| Céleri | 0 | oui | oui | oui | non |
| Poissons et mollusques | 0 | non | non | non | non |
| Crustacés | 0 | oui | oui | non | non |
| | | | | | |
| Passage aux détecteurs de métaux : Fe/non Fe/inox.) | | Oui (*) | Oui (*) | Oui (*) | Non |
| (*) Notre limite de contrôle garantie l'absence de particule de plus 7mm | | | | | |
| | | | | | |
| Passage sous aimant | | non | non | non | oui |
| VALIPACK N° : 1100877046 | | | | | |
| FOS PLUS n° : 009408 | | | | | |