

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.032
Révisé le 21.01.2021	PISTACHES DECORTIQUEES HACHEES	Page 1/2

INGREDIENTS		100% pistaches décortiquées	
DESCRIPTION		Pistaches des USA ou d'Iran , décortiquées, hachées et tamisées. Transformation en Italie, conditionnement en France *	
		* <i>sauf si vente en cartons d'origine</i>	
UTILISATION DU PRODUIT		Destiné à des préparations culinaires (type frangipane, gâteaux...) Ne convient pas aux personnes allergiques aux fruits à coques.	
	ASPECT /TEXTURE	Grains de pistaches non dépelliculées, de couleur vert-brune.	
	GOÛT /ODEUR	Typique de la pistache entière, absence de goût amer, de rance et de saveurs étrangères.	
	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g (1)		
	Energie	2342kJ / 560kcal	
	Graisses	45g	
	Dont AG saturés	5,9g	
	Glucides	27g	
	Dont sucres	7,8g	
	Protéines	20g	
Sel	0,01g		
(1) selon les données de l'USDA			
ALLERGENES (2)		Dans produit	RCC (2)
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		N	N
Crustacés et produits à base de crustacés		N	N
Œufs et produits à base d'œufs		N	N
Poissons et produits à base de poissons		N	N
Arachides et produits à base d'arachides		N	N
Soja et produits à base de soja		N	N
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		N	N
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou/pécan/macadamia/du Brésil/du Queensland/pistaches) et produits à base de ces fruits à coques		O	O (amandes, noisettes, noix, cajou et pécan)
Céleri et produits à base de céleri		N	N
Moutarde et produits à base de moutarde		N	N
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		N	N
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10mg/Kg ou 10mg/L exprimés en SO2)		N	N
Lupin et produits à base de lupin		N	N
Mollusques et produits à base de mollusques		N	N
(2) selon le décret 2008/1153 et conformément au règlement 1169/2011 RCC : risque de contamination croisée _ O : Oui _ N : Non.			
D.L.U.O	12 mois, selon conditions de stockage	D.L.U.O à réception	6 mois minimum
CONDITIONS DE STOCKAGE	10°C-12°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, en emballage fermé. A utiliser rapidement après ouverture		
CONDITIONNEMENT (3)	UVC 1Kg		UVC 5Kg
POIDS BRUT UVC	1,010Kg		5,025Kg
EMBALLAGE	Sache transparente OPP /CPP		Sache transparente PEBD
COLISAGE	Colis x5 UVC	Colis x10 UVC	Colis x1 UVC
DIMENSIONS COLIS	400X240X170	450x280x209	400x240x170
QTE COLIS / PAL COMPLETE	81	50	81
QTE UVC / PAL COMPLETE	405	500	81
CODE BEDOUIN	10105006	10105007	10105001
GENCOD UVC	3563781010516		3563781010530
PALETTISATION	Palette bois EUR	NOMENCLATURE DOUANIÈRE	0802 52 00
(3) d'autres conditionnements possibles, contacter le service commercial.			

	PROCESSUS DIRECTION	FT.BED.032
Révisé le 21.01.2021	PISTACHES DECORTIQUEES HACHEES	Page 2/2

PHYSICO-CHIMIE			MICROBIOLOGIE (4)	
Humidité	≤6%		Flore totale	<100 000 ufc/g
Indice peroxyde	<5 meqO2/kg		Entérobactéries	<1 000 ufc/g
Acidité oléique	<1.5%		E.coli	<10 ufc/g
Calibre (en mm)	2-4	10% max hors cal	Levures _moisissures	<5 000 ufc/g
Corps étrangers	Métallique	Absence	Staph +	<10 ufc/g
	Autres	<0.5%	Listéria	Abs /25g
			Salmonelle	Abs /25g
CONTAMINANTS (5)			(4) conformément au règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et ses modifications. Analyses réalisées selon un plan de contrôle interne. Interprétation selon un plan à 3classes.	
Aflatoxine B1	≤8 µg/kg			
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	≤10 µg/kg			
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur			
Pesticides				
Ionisation	N’a pas subi de traitement ionisant			
OGM	N’est pas issu et ne contient pas d’OGM et de nanomatériaux			
Nanomatériaux				
(5) conformément au règlement 1881/2006 portant fixation des teneurs maximales de certains contaminants et ses modifications, au règlement 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides et ses modifications, aux règlements 1829/2003 et 1830/2003 concernant les OGM dans les denrées alimentaires, aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE relatives à l’ionisation et à la recommandation 2011/696/UE définissant les nanomatériaux. Analyses réalisées selon un plan de contrôle interne.				
EMBALLAGES	Selon nos connaissances et les engagements de nos fournisseurs, les emballages sont aptes au contact alimentaire conformément aux règlements 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires , 2023/2006 modifié relatifs aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer au contact des denrées alimentaires, 10/2011 et ses amendements concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact des denrées alimentaires et à la réglementation française en vigueur à savoir le décret sanction 2007/766 modifié par le décret 2008/1469. Les emballages ne contiennent pas de BPA ni de phatalates.			
L’INFO +	Idée recette : Les cookies salés aux pistaches Pour 30 cookies environ. Dans un saladier, mélanger 150g de farine, ½ sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, 75g de beurre mou et 1 œuf. Ajouter 100g de bûche de chèvre coupée en morceaux, 60g de pistaches hachées, 50g de parmesan râpé et 2 pincées d'herbes de Provence. Former des boules de pate sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner à four chaud, à 150°C pendant 20min. Laisser refroidir sur une grille.			