

Data: 07/2026	SCHEMA TECNICO DI PRODOTTO	
Rev.: 1		
Pagina 1 di 3		
TRITATO DI PISTACCHIO CAL 0/2 SPAGNA		

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione: tritato di pistacchio cal. 0/2 mm

Applicazione materia prima per preparati di gelateria, pasticceria, ristorazione

Ingredienti: tritato di pistacchio cal. 0/2 mm.. Origine: U.E. (Spagna)

Materia prima: pistacchio sgusciato. Origine: U.E. (Spagna)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde

Sapore: tipico del pistacchio, senza sapori estranei

Odore: tipico del pistacchio, senza odori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICHE – FISICHE

Aflatossine totali (Reg. UE n.915/2023): < 10µg/kg

Aflatossine B1 (Reg. UE n. 915/2023): < 8 µg/kg

Residui dei principi attivi fitosanitari: Conforme legislazione CE 396/2005 succ. e mod.

Allergeni: vedi dichiarazione a pagina 3

Corpi estranei vegetali: Guscio, legno: ≤ 0,003%

Corpi estranei non vegetali: Pietre: ≤ 0,001%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	< 100.000 ufc/g
Muffe e lieviti	< 4.000 ufc/g
Staphylococco coag+	< 200 ufc/g
E. coli	< 200 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g)

Energia	2519 kj 608 kcal
Grassi	56 g
di cui grassi saturi	10 g
Carboidrati	8,0 g
di cui zuccheri	4,5 g
Proteine	18,0 g
Fibre	10,6 g
Sale	0 g

Data: 07/2026	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 1		
Pagina 2 di 3		
TRITATO DI PISTACCHIO CAL 0/2 SPAGNA		

IMBALLO

Codice prodotto	685	116
Peso netto	Kg 5	Kg 1
Peso lordo	KG 5,026	Kg 1.016
Tipo di imballo primario	Bustine sigillate o in sottovuoto	Bustine sigillate o in sottovuoto
Tipo di imballo secondario	Cartone ondulato	Cartone ondulato
Dimens. imballo secondario	A) H cm24 P cm20 L cm 29 B) H cm35 P cm30 L cm 39	A) H cm24 P cm20 L cm 29 B) H cm35 P cm30 L cm 39
Pezzi per cartone	A)1 X 5 Kg B)3 X 5 Kg	A)5 X 1 Kg B)15 X 1 Kg
Codice ean prodotto		
Codice ean scatola		
Pallet	80 x120	80 x120
Numero colli per strato	A)16 B)8	A)16 B)8
Numero strati per pallet	A)6 B)4	A)6 B)4
Numero colli per pallet	A)96 B)32	A)96 B)32

TRASPORTO E STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Al fine di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto si consiglia la conservazione ad una temperatura inferiore ai 15°, soprattutto nei periodi caldi.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Shelf life: 12 mesi dalla data di produzione.

L'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Denominazione prodotto, lotto, ingredienti, peso netto, TMC, indicazioni sulle modalità di conservazione, valori nutrizionali, ragione sociale e stabilimento, codice Ean (se richiesto), può contenere altra frutta a guscio e gusci.

Data: 07/2026	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 1		
Pagina 3 di 3		
DICHIARAZIONI		

La ditta Fruit Service di Marullo:

- J

Opera applicando il sistema HACCP come da Reg. (CE) n. 852/2004, e testi legislativi ad esso connesso, secondo i principi di una buona prassi igienica.
- J

Applica un sistema documentato di tracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg.(CE) 178/2002;
- J

I nostri imballi sono idonei a contenere prodotti alimentari come previsto da Reg.(CE) n.1935/2004 (MOCA), Reg (UE) n.10/2011.
- J

E' autorizzata alla trasformazione e confezionamento del “Pistacchio verde di Bronte D.O.P” secondo quanto previsto dal Reg.(UE) n.1151/2012.
- J

All'interno dello stabilimento viene lavorata frutta secca, definita come allergene dalla Direttiva (CE) n.89/2003 e nel rispetto del Reg.(UE) n. 1169/2011; l'eventuale rischio di contaminazione con altri allergeni è definito nella tabella seguente:

Elenco Allergeni	E' presente nel prodotto	Presenza nel sito	Possibile cross contamination
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce.	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia.	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Frutta a guscio: Pistacchio	SI	//	//
Mandorle	NO	SI	SI
Nocciole	NO	SI	SI
Noci	NO	SI	SI
Noci macadamia	NO	NO	NO
Noci Pecan	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO

- J

Non si utilizzano materie prime "Genetically Modified Foods" contenenti OGM, Regolamento (CE) n.1829/2003 e 1830/2003, per le quali non sussiste, all'interno dell'azienda, il pericolo di contaminazione incrociata dei prodotti.
- J

Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.
- J

Non utilizza materie prime contenenti glutine, ai sensi del Reg. (UE) n.1169/11.
- J

Tutte le informazioni riportate in schede tecniche ed etichette seguono il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori