GRUPO PAPILIO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ARTÍCULO	PISTACHO REPELADO

DESCRIPCIÓN	Pequeño fruto del arbusto o árbol natural del Mediterráneo oriental, llamado Pistacia Vera descascarado y repelado por un proceso industrial.
ORIGEN	Irán, Turquía
INGREDIENTES	Pistacho.
CONSUMO PREFERENTE	Doce meses
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	COLOR: Verde SABOR: Típico del pistacho, libre de sabores extraños o no naturales TEXTURA: Firme CALIBRES: Generalmente los granos de pistacho sólo se clasifican de acuerdo al color. Puesto que los granos de pistacho son mas verdes cuanto más pequeños e inmaduros, el color es también la base para la clasificación por tamaño de los mismos, que se establece en piezas por cada 100 gramos:

S	Granos de pistacho repelado muy verde, sobre 350 granos por 100 gr
A	Granos de pistacho repelado verde, sobre 300 granos por 100 gr
B	Granos de pistacho repelado verde claro, sobre 250 granos por 100 gr
C	Granos de pistacho verdoso amarillo
D	Trozos verde claro

ETIQUETA NUTRICIONAL	Valor energético	620 kcal / 100g 2594 Kj / 100g
	Grasa bruta	45.4 g / 100 g
	Grasas saturadas	5.5 g / 100 g
	Hidratos de carbono	27.5 g / 100 g
	Azucares totales	7.6 g / 100 g
	Proteína	20.3 g / 100 g
	Cloruro sódico	< 0.01 g / 100 g

INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN	- Mantener en lugar fresco y seco alejado de fuertes olores y fuentes de contaminación. - Condiciones del transporte: Contenedor de vehículo preparado para tal fin. Sin mezclar con productos no alimentarios. Envase retirado del suelo

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO FINAL	ENVASE	Saco, Bolsa polietileno, PET o OPP, Tarrina PET o PP
	ETIQUETADO	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: denominación, ingredientes, lote, Consumo preferente antes de (MM-AA), peso neto, identificación de la empresa envasadora (RGS), origen, alérgenos
	EMBALAJE	Bolsa retráctil, Caja o Cartón

GRUPO PAPILIO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

LÍMITES MICROBIOLOGICOS	Listeria monocytogenes (n=5; c=2)M=100;m=100 (ufc/g) (ufc/g: unidades formadoras de colonias por gramo)	
LIMITES FÍSICO-QUÍMICOS	Aflatoxina B1	< 8 ppb
	Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	< 10 ppb
	Humedad	Max. 6 %
	Materias extrañas (cáscara, impurezas)	Max. 0.2 %
	Actividad del agua (aw)	0.55-0.8
	Metales pesados	**REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.**
	Pesticidas	REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y posteriores modificaciones

	Descripción	SI	NO	**Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)**	
DECLARACION DE ALERGENOS (SEGÚN DIRECTIVAS 200/13/CE) Y MODIFICACIONES	CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas		X		
	CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X		
	PESCADO y productos a base de pescado		X		
	HUEVOS y productos a base de huevo		X		
	CACAHUETE y productos a base de cacahuete	X		Trazas	
	SOJA y productos a base de soja		X		
	LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)		X		
	FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia	X		Pistacho	
	APIO y productos derivados		X		
	MOSTAZA y productos derivados		X		
	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X		Trazas	
	ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	X		Trazas	
	Altramuces y productos a base de altramuces	X		Trazas	
	Moluscos y productos a base de moluscos		X		
	Otros alérgenos no citados		X		
	Presencia de Organismos Modificados Genéticamente (OMG)		X		