

	FICHA TÉCNICA DE PISTACHO REPELADO	FECHA 25/04/23 EDICIÓN 2 Página 1 de 2
		FPISTACHOREPELAD

DENOMINACIÓN COMERCIAL / LEGAL: PISTACHO REPELADO CRUDO CATEGORÍA COMERCIAL: FRUTOS SECOS.		INGREDIENTES: Pistacho. Los formatos en bolsa pueden contener trazas de cacahuetes, frutos de cáscara, sésamo, leche, derivados lácteos y de soja. El formato en caja/saco a granel no contiene trazas. ORIGEN: Irán, USA, España																					
MODO DE ENVASADO/ PRESENTACIÓN FORMATO:		LUGAR DE ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN:																					
CAJA 10 KG		APERITIVOS FLAPER, S.L.U. C/. Acero, 8 P.I. Miralcampo C.P.19200 Azuqueca de Henares (GUADALAJARA) N° RGSEAA: 26.07477/GU.																					
BOLSA 1 KG "AMH", "GANCEDO"																							
BOLSA 1 KG ENVASADO AL VACIO																							
LOTE: Año (1 dígito) / Semana (2 dígitos) / N° de día dentro de la semana (1-7 dígitos).																							
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Almacenar en sitio fresco, seco, aislado del suelo y de focos de humedad. No exponer a la luz solar directa ni a temperaturas altas. Evitar focos de calor cercanos al almacenamiento del producto. El transporte se realizará mediante condiciones adecuadas para el producto.																							
CONSUMIDORES: Destinado al consumidor final tanto jóvenes como adultos y a distribuidores, que no presenten alergias o intolerancias a los alérgenos declarados, según formato. No recomendado a menores de 3 años por riesgo de atragantamiento.		RECOMENDACIONES DE USO: Abrir y listo para el consumo.																					
CONSUMO LIMITADO / NO LIMITADO POR ALÉRGENOS: Sí, ver declaración de alérgenos.																							
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: La caducidad máxima es de 12 meses, desde el envasado del producto. El formato en saco granel tiene una caducidad máxima de 2 años desde fecha de envasado.																							
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:		ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:																					
APARIENCIA, COLOR: Granos uniformes de color verde oscuro a verde claro y superficie de mate a brillante. OLOR: Olor incospicuo, SABOR: típico del fruto, libre de sabores extraños o no naturales. TEXTURA: Crujiente, ligeramente suave por su alto contenido en grasa		<table border="0"> <tr> <td>Humedad</td> <td>≤6 (%)</td> </tr> <tr> <td>Índice de Peróxidos</td> <td>< 25 (meqO2/Kg aceite)</td> </tr> <tr> <td>Índice de acidez</td> <td>< 2(% en ac. Oleico)</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas totales</td> <td>< 10 ppb</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas B1</td> <td><8 ppb</td> </tr> <tr> <td>Ocratoxina A</td> <td>< 5 ppb</td> </tr> <tr> <td>Tamaño</td> <td>28/30</td> </tr> <tr> <td>Parásitos vivos</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Impurezas</td> <td>Máx. 1%</td> </tr> <tr> <td>Restos de cáscara</td> <td>Máx. 0.2%</td> </tr> </table>		Humedad	≤6 (%)	Índice de Peróxidos	< 25 (meqO2/Kg aceite)	Índice de acidez	< 2(% en ac. Oleico)	Aflatoxinas totales	< 10 ppb	Aflatoxinas B1	<8 ppb	Ocratoxina A	< 5 ppb	Tamaño	28/30	Parásitos vivos	Ausencia	Impurezas	Máx. 1%	Restos de cáscara	Máx. 0.2%
Humedad	≤6 (%)																						
Índice de Peróxidos	< 25 (meqO2/Kg aceite)																						
Índice de acidez	< 2(% en ac. Oleico)																						
Aflatoxinas totales	< 10 ppb																						
Aflatoxinas B1	<8 ppb																						
Ocratoxina A	< 5 ppb																						
Tamaño	28/30																						
Parásitos vivos	Ausencia																						
Impurezas	Máx. 1%																						
Restos de cáscara	Máx. 0.2%																						

	FICHA TÉCNICA DE PISTACHO REPELADO	FECHA 25/04/23 EDICIÓN 2 Página 2 de 2
		FPISTACHOREPELAD

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:		INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gr:	
Listeria monocytogenes	<100 (ufc/g.)	Valor energético	2575 KJ / 620 Kcal
		Grasas	45.4 g
		De las cuales saturadas	5.5g
		Hidratos de carbono	27.5 g
		De los cuales azúcares	7.6 g
		Fibra alimentaria	10.3 g
		Proteínas	20.3 g
		Sal	0 g

DECLARACIONES: Se cumple con toda la legislación vigente aplicable tanto en España como en la UE.
Producto libre de OGMs. Producto no irradiado.

Declaración de Alérgenos (Según Reglamento 1169/2011 y modificaciones)

¿ESTE PRODUCTO CONTIENE?	SI (X)	NO (X)	TRAZAS (X)	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas (<20ppm)		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	En los formatos en bolsa.
SOJA y productos a base de soja			X	En los formatos en bolsa.
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)			X	En los formatos en bolsa.
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 SESAMO y productos a base de granos de sésamo			X	En los formatos y bolsa.
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X		
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X		