

FICHA TÉCNICA

Código / Denominación comercial	03-262 / PESTO DE PISTACHO
VIDA ÚTIL	24 meses a partir de la fecha de producción
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE LA LUZ Y DE FUENTES DE CALOR. Una vez abierto el envase, el producto debe conservarse en el frigorífico (+4 °C) y consumirse en breve tiempo.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: **Pistacho** (*Pistacia vera*) (51 %), aceite de semillas de girasol, sal.

Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores. – Alérgenos: el producto contiene pistacho (fruto de cáscara). Puede contener otros frutos de cáscara, pescado, leche (incluida la lactosa).

No se descarta la presencia accidental de fragmentos de cáscara.

Reglamento (UE) n.º 828/2014 - Sin gluten.

El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 1829/03 y 1830/03.

Envase primario	Tarro de cristal de 580 ml con tapón de rosca conforme al Reglamento CE 1935/04 - 10/11
Código de reciclaje	Tapón C/FE91 (metal) – Tarro de vidrio GL70 (vidrio)
Peso bruto del tarro (con tapón)	780 g
Peso neto	520 g
Embalaje secundario	Paquete térmico con 6 tarros - 265 x 175 x 130 h (mm)
Paletización	Vasos / paquete: 6 - Paquetes / capa: 16 – Capas / palé: 10 – Paquetes / palé: 160
Peso del paquete térmico	~ 5 kg
Dimensiones del palé	80 x 120 x 140 h (cm)
Código TARIC	2005100010

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: verde característico

Sabor y aroma: intenso y persistente, típico del pistacho

Aspecto y textura: preparación típica siciliana elaborada exclusivamente con ingredientes naturales.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores

pH: > 4,5

Aw ≤ 0,84

NaCl (%): 0,8 % ± 0,2

Prueba de ranciedad (Kreiss): negativo Peróxidos: <

1,8 meqO2/kg

Pesticidas: dentro de los límites establecidos por la legislación italiana y europea vigente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y modificaciones posteriores.

Producto microbiológicamente estable: sin variaciones tras 15 días de incubación a 37 °C (características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas inalteradas).

Carga bacteriana total: < 10⁴UFC/1 g Salmonella:

ausente en 25 g

Levaduras y mohos: <10³UFC/1 g Listeria

monocytogenes: ausente en 25 g

Aflatoxinas B1: < 8 ppb

Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2): < 10 ppb

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO

Energía: 3127 kJ / 759 kcal

Grasas: 77 g

– de los cuales ácidos grasos

saturados: 11 g Hidratos de carbono: 3,7

g

– de los cuales azúcares:

2,1 g Proteínas: 11 g

Sal: 0,48 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según el Reglamento (CE) n.º 1999/2 de 22 de febrero de 1999

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004