

IPPE14 PASTA DI PISTACCHIO PURA ESTERA

DESCRIZIONE

Pasta cremosa, viscosa e fluida ottenuta da pistacchio tostato e macinato.

APPLICAZIONE

Può essere utilizzata in barrette di cioccolato, biscotti, gelato, creme, torte.

INGREDIENTI: Pistacchi

ORIGINE: MEDITERRANEO

PARAMETRI ORGANOLETTICI

■ Colore	_____	marrone/verde
■ Sapore	_____	di pistacchio, senza sapori estranei
■ Odore	_____	di pistacchio, senza odori estranei

METODOLOGIA

Visiva
Sensoriale
Sensoriale

PARAMETRI NUTRIZIONALI SU 100g

■ Valore energetico	(kcal/100g)	630,9
	(kjoule/100g)	2605,9
■ Proteine	g/100 g	18,1
■ Carboidrati	g/100 g	8,1
■ di cui zuccheri	g/100 g	4,5
■ Grassi	g/100 g	56,1
■ di cui saturi	g/100 g	5,61
■ Fibra	g/100 g	10,6
■ Sale	g/100 g	0

METODOLOGIA

Bibliografia
Bibliografia
Bibliografia
Bibliografia
Bibliografia
Bibliografia
Bibliografia
Bibliografia
Bibliografia

PARAMETRI CHIMICI

■ Aflatossine B1 (µg/Kg)	_____	Max 8 *
■ Aflatossine B1 + B2 + G1 + G2 (µg/Kg)	_____	Max 10 *
■ Umidità (%)	_____	Max 2

METODOLOGIA

AOAC vol 72 N6
AOAC vol 72 N7

*Assistenza: laboratorio analisi chimiche interno (HPLC system)

IPPE14 PASTA DI PISTACCHIO PURA ESTERA

ALLERGENI		METODOLOGIA
■ Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro , kamut o loro ceppi ibridati)	Assenza	Assenza in Azienda
■ Crostacei e derivati	Assenza	Assenza in Azienda
■ Uova e derivati	Assenza	Assenza in Azienda
■ Latte e derivati	Assenza	Assenza in Azienda
■ Lattosio	Assenza	Assenza in Azienda
■ Pesce e derivati	Assenza	Assenza in Azienda
■ Semi di sesamo	Assenza	Assenza in Azienda
■ Soia e derivati	Assenza	Assenza in Azienda
■ SO ₂ e solfiti (=> 10 mg/Kg)	Assenza	Assenza in Azienda
■ Senape e derivati	Assenza	Assenza in Azienda
■ Sedano e derivati	Assenza	Assenza in Azienda
■ Segale e derivati	Assenza	Assenza in Azienda
■ Lieviti e derivati	Assenza	Assenza in Azienda
■ Legumi e derivati	Assenza	Assenza in Azienda
■ Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assenza	Assenza in Azienda
■ Lupino e derivati	Assenza	Assenza in Azienda
■ Cacao e derivati	Assenza	Presenza in Azienda
■ Pistacchio	Presenza	Presente in area di produzione
■ Mandorle	Tracce	Presente in area di produzione
■ Nocciole	Tracce	Presente in area di produzione
■ Noci	Assenza	Assenza in Azienda
■ Arachidi	Assenza	Assenza in Azienda
■ Noci Macadamia	Assenza	Assenza in Azienda
■ Noci Pecan	Assenza	Assenza in Azienda

SPECIFICHE ALIMENTARI		METODOLOGIA
■ Ebraica	Adatta	Garantito
■ Ovo-latto Vegetariana (priva di derivati animali ad eccezione di prodotti lattiero-caseari e uova)	Adatta	Garantito
■ Dieta Vegana (priva di qualsiasi derivati animali)	Adatta	Garantito
■ Dieta Vegetariana (privo di derivati animali ad eccezione dei prodotti lattiero-caseari)	Adatta	Garantito

IPPE14 PASTA DI PISTACCHIO PURA ESTERA

MODIFICHE GENETICHE

- Etichettatura OGM

No Etichettatura degli OGM in conformità con i regolamenti CE Garantito N°1829 e 1830/2003
- OGM

Assenza

METODOLOGIA

Garantito

Certificato

DICHIARAZIONI DI OTTEMPERANZA

NORMATIVA	SI	NO	NA
Reg. CE 1169/11 e s.m.i.	x		
Reg. CE 178/02 e s.m.i.	x		
Reg. CE 852/04 e s.m.i.	x		
Reg. CE 853/04 e s.m.i.	x		
Reg. CE 1935/04 e s.m.i.	x		
Reg. CE 10/11 e s.m.i.	x		
Reg. CE 165/10 e s.m.i.	x		
Reg. CE 396/05 e s.m.i.	x		

Imballaggio

In latte da 1/3 kg (pz per cartoni 6 x 1 kg – 2 x 3 kg) o latte da 20 kg.

Trasporto e stoccaggio

Temperatura ambiente

Shelf Life

Max 24 mesi dalla data di produzione, conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

