

	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03. 150
	PISTACHOS TOSTADOS SALADOS	10/07/2018	



1. Descripción	
Es el fruto con cáscara del árbol Alfíncigo o Pistachero (<i>Pistacia vera L.</i> , Anacardiaceae, o algunas veces Pistaciaceae) tostado y salado. Calibre: 17/21 granos/onza	
2. Ingredientes	
Pistacho * y sal. *Procedente de cultivo ecológico	
3. Formatos	
SACO 5 KG	Bolsa 500 GR
Bolsa 100gr - 6 bolsas/caja	
4. Alérgenos	
Formato 5 Kg:	El pistacho es un fruto seco alérgeno y puede contener trazas de otros frutos secos y cacahuete
Formato 500gr y 100 gr.	Puede contener trazas de gluten, sésamo, frutos secos, cacahuete y soja.
5. Información nutricional (por 100 gramos de producto)	
Valor energético	2615/625 kj/kcal
Grasas	56,8 gr
de las cuales saturadas	6,69 gr
Hidratos de carbono	9 gr
de los cuáles azúcares	7,74 gr
Fibra alimentaria	6,6 gr
Proteínas	21,1 gr
Sal	1,98 gr
6. Formatos / EAN13	
Saco 5 kg	-
Bolsa 500g	8437009712641
Bolsa 100gr	8437009712634
7. OGM's	
Esta libre de OGM's según los Reglamiento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	
8. Características organolépticas	
Forma:	Característica de la variedad
Color :	Melado
Sabor/ olor:	Salado
9. Características Físico-Químicas	
Humedad:	< 5%
Materias extrañas:	< 0,5%
Pistacho cerrado:	< 3%
10. Características Microbiológicas	
Coliformes totales	< 50 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25g
Aerobios:	< 10 ² ufc/g
E.coli:	< 10 ufc/g
Mohos y levaduras:	< 500 ufc/g
Aflatoxinas B1:	< 2 ppb
11. Información complementaria y Almacenamiento	
Origen:	España. Agricultura UE
Envasado:	El saco de 5 kg en film transparente con etiqueta adhesiva. El paquete de 500 gr en film serigrafiado y el de 100 gr en film transparente con etiqueta adhesiva.
Vida útil:	1 año desde su envasado.
Uso al que se destina:	Alimentación. Consumo en crudo o como ingrediente en confitería.
Población de destino:	Público en general.
Condiciones de almacenamiento y transporte:	Conservar en lugar fresco (<22°C) y seco. No exponer a la luz solar.
Condiciones una vez abierto :	Guardar cerrado

12. Reglamentos aplicable

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los producto alimenticios

Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal; y sus modificaciones Reglamento (CE) nº 149/2008

Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento nº 834/2007, del Consejo, de 28 de Junio de 2007, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios alimentarios y sus posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Reglamento (UE) 2018-848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos

13. Certificaciones



ES-ECO-025-NA
Agricultura UE



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestion medioambiental

Gumiel y Mendia S.L.

Pol. Los Cabezos S/N - 31580 Lodosa - Navarra

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

14. Alergenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011	Presencia en el producto	Posibilidad de contaminación cruzada	
		Sacos 5 kg	Bolsa 500g /100gr
Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1): Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado (2):	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	SI	SI
Soja y productos a base de soja (3):	NO	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	NO	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados (5): Almendras (Amygdalus communis L.), Avellanas (Corylus avellana), Nueces (Juglans regia), Anacardos (Anacardium occidentale), Pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], Nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), Alfóncigos o Pistachos (Pistacia vera), Nueces macadamia o de Australia (Macadamia ternifolia)	SI	SI	SI
Apio y productos derivados.	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO 2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	NO
<p>(1) - a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa(*); b) Maltodextrinas a base de trigo(*); c) Jarabes de glucosa a base de cebada; d) Cereales utilizados para hacer destilados de alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p> <p>(2) - a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino</p> <p>(3) - a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados(*); b) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja</p> <p>(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol</p> <p>(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p>			
Fecha: 10/07/2018	Aprobado por:		