



SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL PRODUCT SHEET

Rev. 1 Del 21/12/2021	COD. PRODOTTO: ISPS7/ COD. PRODUCT: ISPS7	DENOMINAZIONE DI VENDITA: PISTACCHIO SGUSCIATO SICILIA NATURALE SALES NAME: NATURAL SHELLLED PISTACHIO SICILY
--------------------------	--	---

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION	Pistacchio sgusciato <i>Shelled pistachio from organic farming</i>
APPLICAZIONE/ APPLICATION	Può essere utilizzata in barrette di cioccolato, biscotti, gelato, creme spalmabili, torte <i>It can be used in chocolate bars, biscuits, ice cream, spreads, cakes.</i>
INGREDIENTI/ INGREDIENTS	Pistacchio / <i>Pistachio</i> ORIGINE: SICILIA – ORIGIN: SICILY

PARAMETRI ORGANOLETTICI/ ORGANOLEPTIC PARAMETERS	
COLORE/ COLOR	Marrone/Verde <i>Brown / Green</i>
SAPORE/ TASTE	Di pistacchio, senza sapori estranei/ <i>Pistachio, without extraneous flavors</i>
ODORE/ SMELL	Di pistacchio, senza odori estranei/ <i>Pistachio, without foreign smells</i>

PARAMETRI NUTRIZIONALI SU 100 g DI PRODOTTO/ NUTRITIONAL PARAMETERS ON 100 g OF PRODUCT		
Valore energetico/Energy value	Kcal	631
	KJ	2606
Grassi/Fat	g	56,1
Di cui saturi /Of which saturated	g	5,6
Carboidrati/Carbohydrates	g	8,1
Di cui zuccheri/Of which sugars	g	4,5
Fibra/Fiber	g	10,6
Proteine/Proteins	g	18,1
Sale/Salt	g	0

PARAMETRI CHIMICI/CHEMICAL PARAMETERS		
Aflatoxina B1 * Aflatoxin B1	(µg/Kg)	< 8
Aflatoxine TOTALI*/ TOTAL aflatoxins *	(µg/Kg)	< 10
Umidità/ Humidity	(%)	< 2
* Analisi effettuate presso il laboratorio interno della Pistacchio SPA/ * Analyzes carried out in the internal laboratory of Pistacchio SPA		

TIPOLOGIA IMBALLAGGIO/PACKAGING TYPE	N. PZ PER CARTONE /N. PCS PER CARTON
BUSTA SOTTOVUOTO TRASPARENTE DA 1 Kg	10
BUSTA SOTTOVUOTO TRASPARENTE DA 2,5 Kg	4
BUSTA SOTTOVUOTO TRASPARENTE DA 5 Kg	2
BUSTA SOTTOVUOTO ALLUMINATA DA 1 Kg	10
BUSTA SOTTOVUOTO ALLUMINATA DA 2,5 Kg	4
BUSTA SOTTOVUOTO ALLUMINATA DA 5 Kg	2
SACCO IN PP DA 25 Kg	-

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/METHOD OF STORAGE
Il prodotto a temperatura inferiore ai 12 °C e in ambiente asciutto e fresco, lontano da fonti di calore, nelle confezioni originali, mantiene le sue caratteristiche organolettiche per 12 mesi dalla data di produzione. <i>The product at a temperature below 12 °C and in a dry and cool environment, away from heat sources, in its original packaging, maintains its organoleptic characteristics for 12 months from the date of production.</i>
TRASPORTO/ TRANSPORT
Temperatura ambiente/ Room temperature