

Data: 26/02/2020	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 1 di 4

NOME PRODOTTO: PESTO DI PISTACCHIO

1. COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DESCRIZIONE:

Prodotto salato.

L'albero del pistacchio veniva coltivato già dall'età preistorica; è un albero molto longevo e può vivere anche più di 300 anni in quanto resistente alla siccità ed a temperature avverse. Il frutto è una drupa all'interno di un guscio sottile e duro, chiamato comunemente "pistacchio" che ha colore verde vivo sotto una buccia viola, anche per questo viene chiamato anche Oro Verde.

Il nostro pesto di pistacchio è un ottimo condimento per la pasta.

COMPOSIZIONE:

Pistacchio 50%, olio di semi di girasole, sale e pepe.

Origine Pistacchio: UE e non UE.

2. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

pH 6.2

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto microbiologicamente stabile a temperatura ambiente.

Nessuna alterazione chimico, fisica e organolettica.

4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Pesto verde con evidenziabili granelli di pistacchio.

COLORE: Verde, con qualche nota giallognola.

ODORE: Intenso, tipico del pistacchio.

SAPORE: Dolce e pungente tipico del Pistacchio.

5. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile)

TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
PARAMETRI	VALORI
VALORE ENERGETICO	KJ 3088 / Kcal 738
GRASSI TOTALI	74.2 g
di cui SATURI	8.7 g
CARBOIDRATI TOTALI	7.0 g
di cui ZUCCHERI	4.9 g
FIBRE	5.4 g
PROTEINE	10.3 g

Data: 26/02/2020	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 2 di 4

SALE	0.01 g
------	--------

6. IMBALLO

PRIMARIO: Vasi in vetro sterili con capsule twist-off.

SECONDARIO: Cartone ondulato bianco. Ogni scatola può contenere 6 vasi.

7. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

TEMPERATURA: Ambiente senza sbalzi di calore.

UMIDITA': Ambiente senza sbalzi di calore.

8. TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Si conserva 24 mesi, in luogo fresco ed asciutto al riparo della luce diretta ad una temperatura massima di 20°C. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro preferibilmente 5 giorni.

9. ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Mescolare prima dell'uso.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza altra frutta a guscio.

Può contenere tracce di guscio.

10. ALTRE CARATTERISTICHE

FORMATI: 90g - 190g – 1kg

Data: 26/02/2020	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 3 di 4

DICHIARAZIONI

- La ditta LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l
 - opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/ 2004;
 - ha applicando un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
 - ha una procedura per il monitoraggio e controllo delle Micotossine come da Reg. 1881 del 19/12/2006 con metodo HPLC;
 - non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati*” materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contaminatio dei prodotti.
- All'interno della scrivente vengono lavorati prodotti ortofrutticoli, frutta, verdura e frutta secca, definita allergene dalla Direttiva CE N. 89/2003, (Pistacchi (sgusciati, pelati, granella, farina), Mandorle (sgusciate, pelate, granella, farina), Nocciole (sgusciate, tostate, granella, farina), Pinoli (sgusciati)) e non vi alcun rischio di contaminazione con altri allergeni di cui alla tabella seguente:

<i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>	
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</i>	
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	
<i>Pesce e prodotti a base di pesce.</i>	
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</i>	
<i>Soia e prodotti a base di soia.</i>	
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	
<i>Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.</i>	X
<i>Sedano e prodotti a base di sedano.</i>	
<i>Senape e prodotti a base di senape.</i>	
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.</i>	
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2</i>	

- Non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati*” materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.

Data: 26/02/2020	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 4 di 4

4. Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.