PRUNITA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO F 04.11.00	FECHA REVISIÓN 28/02/2024

PISTACHO CÁSCARA TOSTADO CON SAL

DATOS DEL FABRICANTE

RAZÓN SOCIAL	Agroserc, S.A.	**COMERCIAL**	info@agroserc.com
DIRECCIÓN	Polígono Industrial Nave-6	**CALIDAD**	calidad@agroserc.com
POBLACIÓN	Beneixama (Alicante)	**TELÉFONO**	965 82 22 00
PAÍS	España	**FAX**	965 82 23 05
			www.prunita.com

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN

PRODUCTO	Pistacho con cáscara tostado con sal.
INGREDIENTES	Pistacho con cáscara y sal (1-1,5%).
ORIGEN	EE.UU

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Contiene pistacho. Puede contener trazas de sulfitos, leche, soja, cacahuetes y otros frutos de cáscara.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Marrón.
SABOR	Característico del producto con un punto de sal.
OLOR Y SABOR	Ausencia de enranciamiento y de enmohecimiento.
TEXTURA	Firme y compacta, crujiente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD	Máx 6%	**Cuerpos extraños**	< 1 %
Daño por insectos	Máx. 0,5 %	**CALIBRE:** 18-20 uds/onza	
Pistachos cerrados	< 3%		
Cáscara vacía	< 3%		
Pistachos deformes	< 3%		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

AFLATOXINAS TOTALES (B1+G1+B2+G2)	Máx. 10 ppb	Reglamento (UE) 2023/915
AFLATOXINAS B1	Máx. 8 ppb	Reglamento (UE) 2023/915
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	Reglamento (CE) 2073/2005
Salmonella spp	Ausencia / 25g	Reglamento (CE) 2073/2005

ANÁLISIS MULTIRRESIDUAL

RESÍDUOS DE PLAGUICIDAS	Máx. según Reglamento (CE) 396/2005

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Por 100g)

VALOR ENERGETICO	2709 kJ / 652 Kcal
GRASAS	53 g
De las cuáles SATURADAS	6,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	21 g
De los cuáles AZÚCARES	6,6 g
FIBRA ALIMENTARIA	10,3 g
PROTEINA	23 g
SAL	0,13 g

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

ENVASE:	Según especificaciones de cliente.
ETIQUETADO:	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Reglamento (UE) 1169/2011.
PALETIZACIÓN:	Palet: 800 mm ancho x 1200 mm largo Base x altura: Según especificaciones del cliente

Los envases, cajas y palets deben estar limpios, secos, sin roturas, aperturas ni aplastamientos. El transporte debe realizarse en condiciones de limpieza adecuada, sin que exista posibilidad de contaminación con sustancias peligrosas.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

VIDA ÚTIL	6 meses
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Lugar fresco y seco
USO DEL PRODUCTO	Consumo en crudo

POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO

Población en general, excepto población con sensibilidad a los frutos secos.