

**FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATIONS**

<b>ARTICLE/ ITEM CODE</b>	00552 // 05052 Pâte Pistache Classique (1 kg // 2,5 kg) 00552 // 05052 Classic Pistachio Paste (1 kg // 2,5 kg)	
<b>CODE DE DOUANE/ CUSTOM CODE</b>	2106 9098	
<b>DESCRIPTION/ DESCRIPTION</b>	Préparation semi-travaillée pour glacières et pâtisseries, destinée exclusivement aux professionnels pour qui la vente directe au consommateur est interdite. <i>Semi-finished product for ice cream makers and pastry chefs, exclusively for professional use, not for retail sales.</i>	
<b>INGREDIENTS</b>	Amandes, pistaches, sucre, huile de noisettes, colorant (chlorophylle-E140), arôme naturel, extrait naturel de vanille, émulsifiant (lécithine de soja-E322). <i>Almonds, pistachios, sugar, hazelnut oil, coloring agent (chlorophyll-E140), natural flavor, vanilla natural extract, emulsifying agent (soy lecithin-E322).</i>	
<b>PROCEDE DE PRODUCTION / PRODUCTION PROCESS</b>	Raffinage des pistaches, mélange des ingrédients, conditionnement. <i>Pistachios refining, ingredients mixing, packaging.</i>	
<b>PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTIC PROPERTIES</b>	Consistance pâteuse, variable en fonction de la température, la partie huileuse peut se séparer. Saveur caractéristique et intense. Couleur vert pistache. <i>Pasty consistency, variable according to temperature, the oily part might separate. Rich and intense flavour. Pistachio green color.</i>	
<b>CONTROLES SUR LE PRODUIT / CHECKS ON PRODUCT</b>	Selon normes HACCP. <i>According to HACCP standards</i>	
<b>PHYSICO-CHIMIE/ PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>	Humidité / Humidity	3%
	Aflatoxines B1	<2ppb
	Aflatoxines totales (B1, B2, G1, G2)	<4ppb
<b>MICROBIOLOGIE/ MICROBIOLOGY</b>	Charge bactérienne totale / <i>Total bacterial charge</i>	<5 000 u.f.c./g <i>c.f.u./g</i>
	Levures et moisissures / <i>Yeasts &amp; moulds</i>	< 100 u.f.c./g <i>c.f.u./g</i>
	Coliformes totaux / <i>Total coliforms</i>	absent
	<i>Escherichia coli</i>	absent
	Salmonella	0 u.f.c./25g <i>c.f.u./ 25g</i>
	Staphylococcus aureus	absent
<b>CONSERVATION/ STORAGE</b>	Mélanger avec des instruments propres et secs avant chaque utilisation. Fermer la boîte avec le couvercle prévu à cet effet, après chaque utilisation. Conserver dans un lieu frais et sec, éviter les brusques changements de température. <i>Mix only using clean and dry utensils. Close the tin with the appropriate cover after each use. Store in a cool and dry place, avoiding quick temperature changes.</i>	
<b>DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE/BEST BEFORE DATE</b>	36 mois à partir de la date de production, indiquée sur l'emballage. <i>36 months from production date, shown on the packaging.</i>	
<b>EMBALLAGE/ PACKAGING</b>	Unité / <i>Unit</i>	Boîte métallique/ <i>Tin</i>
	Poids Net / <i>Net weight</i>	1 Kg – 2.5kg/ <i>2.2lb – 5.5 lb.</i>
	Poids Brut / <i>Gross weight</i>	1.35 Kg – 2.93Kg/ <i>3lb - 6.2 lb</i>
	Emballage / <i>Packaging</i>	3 boîtes par carton / <i>3 tins per carton box</i>
	Emballage / <i>Packaging</i>	4 boîtes par carton / <i>4 tins per carton box</i>
	Palettisation / <i>Palletization</i> :	184 cartons de 4.05 kg -36 cartons of 11.7 kg
	Cartons par couche / <i>Carton boxes per layer</i> :	23 – 6
	Couches par palette / <i>Layers per pallet</i> :	8 – 6
	DIMENSIONS PALETTE COMPLETE / <i>FULLY LOADED PALLET DIMENSIONS</i> : 80x120x160 – 80x120x120	
	POIDS PALETTE BRUT / <i>GROSS WEIGHT OF FULLY LOADED PALLET</i> : 745 kg – 720 kg/1642 lb -926 lb	
<b>VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g DE PRODUIT/ NUTRITIONAL VALUES PER 100g</b>		
<b>VALEUR ENERGETIQUE / ENERGY VALUE</b>	529.5 Kcal – 2216.91KJ	
<b>PROTEINES / PROTEINS</b>	13.4 g	
<b>FIBRES ALIMENTAIRE / ALIMENTARY FIBERS</b>	6.6 g	
<b>GLUCIDES / CARBOHYDRATES</b>	45.9 g	
<b>SUCRES/ SUGAR</b>	33.9 g	
<b>SODIUM</b>	0.003 g	
<b>LIPIDES / FATS</b>	36 g	
<b>ACIDES GRAS SATURES/ SATURATED FATTY ACIDS</b>	3.4 g	

PRODUIT / PRODUCT	Pâte pistache classique / Classic Pistachio Paste			
ALLERGENES / ALLERGENS	Utilisé comme ingrédient avec le produit fourni / <i>Used as ingredient within finished product</i>		Présence involontaire possible / <i>Possible involuntary presence</i>	
	Oui / Non  <i>Yes / No</i>	Nature de la substance et de son dérivé / <i>Substance nature and its derivative</i>	Oui /  <i>Yes</i>	Non /  <i>No</i>
Céréales contenant glutine: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut et autres produits dérivés. / <i>Gluten containing cereals: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and derivatives.</i>	NON  <i>NO</i>			X
Crustacés et produits dérivés / <i>Shellfish and derivatives.</i>	NON  <i>NO</i>			X
Mollusques et produits dérivés / <i>Mollusks and derivatives</i>	NON  <i>NO</i>			X
Lupin et produits dérivés <i>Lupin and derivatives</i>	NON  <i>NO</i>			X
Oeufs et produits dérivés / <i>Eggs and derivatives.</i>	NON  <i>NO</i>			X
Poissons et produits dérivés / <i>Fishes and derivatives.</i>	NON  <i>NO</i>			X
Arachides et produits dérivés / <i>Peanuts and derivatives.</i>	NON  <i>NO</i>		X	
Soja et produits dérivés / <i>Soy and derivatives.</i>	OUI  <i>YES</i>	Lécithine		X
Lait et produits dérivés / <i>Milk and derivatives.</i>	NON  <i>NO</i>		X	
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland). <i>Nuts and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts).</i>	OUI  <i>YES</i>	Amandes, pistaches, huile de noisette	X	
Céleri, moutarde et produits dérivés / <i>Celery and mustard and derivatives.</i>	NON  <i>NO</i>			X
Sésame et produits dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives.</i>	NON  <i>NO</i>			X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimés comme SO <sub>2</sub> . <i>Sulphur dioxide and sulphites with concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/L shown as SO<sub>2</sub>.</i>	NON  <i>NO</i>			X
Aliments contenant des OGM / <i>GMO containing food</i>	NON  <i>NO</i>			X
Aliments produits à partir d'OGM / <i>Food produced from GMO</i>	NON  <i>NO</i>			X
Aliments contenant des ingrédients produits à partir d'OGM <i>GMO produced ingredients containing food</i>	NON  <i>NO</i>			X

La présente liste est conforme aux dispositions de l'Annexe III bis de la Directive 2003/89/CE.

*The above table follows the regulations set out in III bis Attachment of the 2003/89/CE Directive.*

Sur la base des indications ci-dessous, nous déclarons que le produit concerné ne contient pas d'OGM.

*According to the indications here above, we declare that the product does not contain any GMO.*

00552 // 05052 Pâte Pistache Classique (1 kg // 2,5 kg)  
 00552 // 05052 Classic Pistachio Paste (1 kg // 2,5 kg)

Rédigé par / *Compiled by* : AJ

Véifié par / *Controlled by* :

Approuvé par / *Approved by* :

