

**FT-FR-0382**

Page : 1/3

N° version :

0

Fiche Technique
Pistaches émondées Bio sauvage catégorie
Extra

Date de création :

05/01/2021

Date de révision :

-

Validé par :

Tatyana Pelvé

Pistache émondée BIO Sauvage catégorie
extra

Produit :	Fruit sec / Pistaches émondées Bio sauvage catégorie Extra
Variété :	Pistacia vera L.
Origine :	Iran
Bienfaits sur la santé :	La pistache est riche en nutriments, fibres, fer et magnésium. Elle offre plus de 30 vitamines et minéraux différents dont la vitamine E
DLUO :	12 mois à 4°C
Conditionnement	Emballage primaire : Sacs en plastique de 10 kg. Emballage secondaire : carton
Conditions de stockage recommandées :	A conserver à l'abri de chaleur et de l'humidité A consommer rapidement après ouverture

Caractéristiques Organoleptiques

Aspect :	Caractéristique de la pistache
Couleur :	Extra Verte
Texture :	Absence d'odeur étrangère et de rance
Saveur :	Caractéristique de la pistache

Autres

OGM :	Produits non OGM au sens de la directive 2001/18 Les exigences posées par les règlements 1829/2003 et 1830/2003 ne s'appliquent pas
Irradiation :	Les produits n'ont subi aucun traitement par irradiation et par ionisation

Rédacteur / Date : 05/01/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 05/01/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/01/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France
Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com
Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	FT-FR-0382		Fiche Technique				Validé par :
	Page : 1/3		Pistaches émondées Bio sauvage catégorie Extra				Tatyana Pelvé
	N° version :	0	Date de création :	05/01/2021	Date de révision :	-	

Allergènes

Oufs :	Absent	Soja :	Absent
Fruits à coque (amandes, noix, pistaches, noisettes) :	Présent (pistaches)	Sésame :	Absent
Céleri :	Absent	Gluten :	Absent
Crustacé :	Absent	Poisson :	Absent
Laït :	Absent	Mollusques :	Absent
Moutarde :	Absent	Lupin :	Absent
Arachide :	Absent	Le dioxyde de soufre et sulfite :	Absent

Caractéristique Microbiologique

Flore aérobie 30°C	< 10 000 ufc/g
Entérobactérie	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Salmonella	Abs/25g
Coliforme	< 10 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g
Moïssure et levure	< 5000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Abs/25 g

Caractéristique chimique

Humidité	< 5%
Aflatoxine Totale	≤ 10 ppb
Aflatoxine B 1	≤ 8 ppb

Valeurs Nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs énergétiques :	630 kcal/2616 kj
Protéïnes :	21,35 g
Glucides :	27,65 g
Dont sucres :	7,81 g
Graïsses :	45,97 g
Dont saturées :	5,5 g
Mono insaturées :	24,22 g
Poly insaturées :	13,899 g
Cholestérol :	0 mg
Fibres :	10,3 g
Sodium :	10 g
Phosphore :	4,2 g
Magnésium	485m g
Calcium :	105 mg

Rédacteur / Date : 05/01/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 05/01/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/01/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0382		Fiche Technique				Validé par :
	Page : 1/3		Pistaches émondées Bio sauvage catégorie				Tatyana Pelvé
	N° version : 0		Extra		Date de création : 05/01/2021	Date de révision : -	

Caractéristique physique

Verre, métal, pierre et insectes vivants :	Abs
Pistache endommagée :	< 1% en poids
Uniformité de la couleurs	au moins 95% en poids sur la base de la quantité dans 100 gr .
EVM (Matières végétales étrangères)	< 0.1 % en poids
Grains brûlés	< 1 % en poids
Noyaux non pelés	< 3 % en poids
Noyaux décolorés et Bruns	< 1% en poids
Pistache cassée (<2 mm) :	< 0.1 % en poids
Tolérances admises pour les pistaches décortiquées et pistaches décortiquées pelées ne présentant pas les caractéristiques minimales requises	< 5 % en poids
Pistaches insuffisamment développées, ratatinées et racornies	< 4% en poids
S'agissant de pistaches racornies foncées, pas plus de:	< 3% en poids
Pistaches moisies	< 0.5 % en poids
Pistaches rances ou atteintes de pourriture	<0.5 % en poids
Dommages causés par des insectes	< 1% en poids
Pistaches décortiquées pelées appartenant à d'autres variétés/types commerciaux que ceux indiqués	10% en poids
Partagées en deux et brisées (alors qu'elles sont entières) :	20% en poids
Dont brisées	<5% en poids

Service Qualité

Gestionnaire qualité	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	qualite@premium-trading.fr

Service Commandes

Assistante administration des ventes	Mme Marine DE ALMEIDA
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	secretariat.premium.t@gmail.com

Rédacteur / Date : 05/01/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 05/01/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/01/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------