

	FT-FR-0384		Fiche Technique Pistaches décortiquée Bio				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	0	Date de création :	05/01/2021	Date de révision :	-	

Pistache décortiquée BIO



Produit :	Fruit sec / Pistaches décortiquée Bio
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
Certification :	Bio

Caractéristiques Organoleptiques

Aspect :	Caractéristique de la pistache
Couleur :	Composé de beige clair, de vert et de rouge magenta.
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
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	FT-FR-0384		Fiche Technique Pistaches décortiquée Bio				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	0	Date de création :	05/01/2021	Date de révision :	-	

Valeurs Nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs énergétiques :	630 kcal/2616 kj
Protéines :	21,35 g
Glucides :	27,65 g
Dont sucres :	7,81 g
Graisses :	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	485 mg
Calcium :	105 mg

Allergènes

Œufs :	Absent	Soja :	Absent
Fruits à coque :	Présent (pistaches)	Sésame :	Absent
Céleri :	Absent	Gluten :	Absent
Crustacé :	Absent	Poisson :	Absent
Lait :	Absent	Mollusques :	Absent
Moutarde :	Absent	Lupin :	Absent
Arachide :	Absent	Le dioxyde de soufre et sulfite :	Absent

Caractéristique Microbiologique

Salmonella	Abs/25g
Coliforme	< 10 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g
Moisissure	< 5000 ufc/g

Caractéristique chimique

Humidité	< 5%
Aflatoxine Totale	≤ 10 µg/kg
Aflatoxine B1	≤ 8 µg/kg

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-0384		Fiche Technique Pistaches décortiquée Bio				Validé par :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	N° version :	0	Date de création :	05/01/2021	Date de révision :	-	

Caractéristique physique

Corps étrangers :	< 0.001
Verre, métal, pierre et insectes vivants :	Négatifs
Pistache endommagée :	< 1%
Pistache cassée :	< 10 %
Poussière :	0.001

Service Qualité

Gestionnaire qualité	Mlle Salma LAHJOUI
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 LAHJOUI	Vérification / Date : 05/01/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 05/01/2021	Tatyana Pelvé
---------------------------------	---------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours bloise 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