

	<b>FT-FR-0382</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Pistaches émondées Bio sauvage</b>				Validé par :	
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé	
	N° version :	1	Date de création :	05/01/2021	Date de révision :	14/03/2023		

## Pistache émondée BIO Sauvage catégorie extra



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

### Caractéristiques Organoleptiques

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

### Autres

<b>OGM :</b>	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
<b>Irradiation :</b>	Les produits n'ont subi aucun traitement par irradiation et par ionisation

Rédacteur / Date : 05/01/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 14/03/2023	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 14/03/2023	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	<b>FT-FR-0382</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Pistaches émondées Bio sauvage</b>				Validé par :	
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé	
	N° version :	1	Date de création :	05/01/2021	Date de révision :	14/03/2023		

### Allergènes

<b>Œufs :</b>	Absent	<b>Soja :</b>	Absent
<b>Fruits à coque (amandes, noix, pistaches, noisettes) :</b>	<b>Présent (pistaches)</b>	<b>Sésame :</b>	Absent
<b>Céleri :</b>	Absent	<b>Gluten :</b>	Absent
<b>Crustacé :</b>	Absent	<b>Poisson :</b>	Absent
<b>Lait :</b>	Absent	<b>Mollusques :</b>	Absent
<b>Moutarde :</b>	Absent	<b>Lupin :</b>	Absent
<b>Arachide :</b>	Absent	<b>Le dioxyde de soufre et sulfite :</b>	Absent

### Caractéristique Microbiologique

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

### Caractéristique chimique

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

### Valeurs Nutritionnelles (pour 100g)

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

Rédacteur / Date: 05/01/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 14/03/2023	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 14/03/2023	Tatyana Pelvé
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

	<b>FT-FR-0382</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Pistaches émondées Bio sauvage</b>				Validé par :
	Page : 1/3						Date de création : 05/01/2021
	N° version :	1					

**Calcium :** 105 mg

### Caractéristique physique

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

### Service Qualité

<b>Responsable qualité</b>	Mlle Salma LAHJOUJI
<b>Téléphone</b>	01 81 85 07 21
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:qualite@premium-trading.fr">qualite@premium-trading.fr</a>

### Service Commandes

<b>Responsable administration des ventes</b>	Mme Raja Dazzaze
<b>Téléphone</b>	01 81 85 07 20
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:raja@premium-trading.fr">raja@premium-trading.fr</a>

Rédacteur / Date : 05/01/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 14/03/2023	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 14/03/2023	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------