

Fiche technique

Pâte de pistache de Méditerranée

1 - DONNEES TECHNIQUES

Pâte de pistache 100% pure et naturelle

Origine : Syrie/Turquie

Description : Pâte de pistache obtenue à partir des pistaches grillées et raffinées

Ingrédients: Pistaches pelées et grillées. Fruits sans pesticides, métaux lourds, insectes, moisissures, corps végétaux ou organiques étrangers.

Sans adjonction de : antimicrobiens, antioxydants, colorants, arômes. Sans OGM. Ne contient pas de gluten.

Procédé de production: Raffinage des pistaches (22 microns), mélange des ingrédients, conditionnement.

Propriété organoleptique : Consistance typique homogène d'une pâte
Couleur verte/brun (naturelle)

Contrôle sur le produit : selon normes HACCP

Physico-chimie : Aflatoxines B1 <2 (µg/Kg)
Aflatoxines B1 + B2 + G1 + G2 <4 (µg/Kg)

Microbiologie : Charge bactérienne totale < 10 000 u.f.c./g /
Levures < 100 u.f.c./g /
Moisissures < 100 u.f.c./g /
Enter bactériacée < 10 u.f.c./g /
Listeria (c.f.u./25g) absent
Salmonella (c.f.u./25g) absent
Coliformes totaux absent

Conservation : +8/+10°C, à l'abris de la lumière directe et de la chaleur

Date limite d'utilisation : 24 mois, indiqué sur l'emballage

Valeur nutritionnelles pour 100g de produit : Protides 2 0.9 g
Glucides 9.6 g
Lipides 60.9 g
Kcal 564.8
Kj 2 771.8