



SCHEDA TECNICA

04/09/2026
Rev01

CODICE:	PI PA PU PESTO		
PRODOTTO:	PESTO PASTA PURA PISTACCHIO		
ORIGINE:	Iran		
INGREDIENTI:	Pistacchio		
DESCRIZIONE:	Prodotto pastoso ottenuto dalla macinazione grossolana di pistacchi sgusciati e tostati, accuratamente selezionati		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:	-Umidità (g/100g) -Sostanza grassa -Acidità libera (in ac.oleico) -N. dei perossidi -Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2) B1	< 2,50 % > 52,0 % < 1,0 % < 2,0 meq O2/kg In conformità al Regolamento UE 165/2010 s.m.i. < 10,0 µg/kg < 8,0 µg/kg	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	-Carica batterica totale (mesofili aerobi 37°C) -Muffe -Lieviti -Enterobatteriacee -Coliformi totali -E. coli -Stafilococco aureo -Salmonella	<100000 UFC/g <1000 UFC/g <1000 UFC/g <100 UFC/g assenti/g assente/g assente /10g assente/25g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: Pasta untuosa e omogenea, può presentare l'affioramento di olio Colore: Verde bruno chiaro, tipico del prodotto. Odore: Gradevole e caratteristico di pistacchio tostato. Non presenta difetti e odori estranei Sapore: Dolce e caratteristico di pistacchio tostato. Non presenta difetti e sapori estranei.		
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI: (1)	Valore energetico (kJ –kcal) Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati, di cui zuccheri Proteine Fibre Sale (2)	100 g 2549 kj – 516 kcal 51,6 g 6,8 g 11,5 g 6,8 g 20,6 g 11,5 g 0,0 g	
CONFEZIONAMENTO	Secchiello in materiale PP idoneo al contatto alimentare. Peso netto della confezione: 1 kg, 3 kg, 20 kg.		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	In luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Evitare sbalzi termici.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC):	24 mesi Espressione: “da consumarsi preferibilmente entro fine: mese / anno”. Il periodo di conservazione indicato si riferisce alle modalità di conservazione sopra descritte e nell'imballaggio originale integro.		
ALLERGENI:	Frutta a guscio: pistacchi	Può contenere tracce di: frutta a guscio	
DICHIARAZIONI:	-Il prodotto non contiene glutine e/o suoi derivati. -Gli ingredienti del prodotto non derivano da materie prime OGM o trattate con OGM. -Le materie prime alimentari e gli ingredienti del prodotto da cui essi derivano non sono stati trattate con radiazioni ionizzanti. -Il prodotto è preparato in conformità alle Buone Norme di Fabbricazione e al Sistema HACCP in conformità al Regolamento (CE) 852/2004 in materia di Igiene dei Prodotti Alimentari, il flusso di produzione prevede l'uso del metal detector. -Si effettuano controlli sulla conformità del prodotto secondo un piano di analisi e procedure interne previste in azienda.		

Address:
Caruso Frutta Secca SRL
Zona Industriale Nord 60
Spilimbergo (PN)

Phone:
39 0427 812942

E-mail:
info@carusoalexandro.it

Site:
www.carusoalexandro