



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Revisión: 03  
Fecha: mayo 23

### PISTACHO PASTA TOSTADO PIEL ECOLÓGICA

#### DATOS GENERALES

Denominación del producto	Pistacho pasta tostado piel
Ingredientes	100 % pistacho
Origen	España

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico del pistacho tostado con piel, color marrón
Sabor	Característico del pistacho, sin sabores extraños
Olor	Sin índices de rancidez y cualquier olor extraño

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Tamaño partícula	< 40 µm
Materia extraña no peligrosa	Máximo 5 ppm
Materia extraña peligrosa (cristales metales)	Ausencia

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios Mesófilos	< 10.000 ufc/g
Enterobacterias	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25 g
Lysteria monocytogenes	Ausencia
Mohos y Levaduras	< 1000 ufc/g

#### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Humedad	Máx. 2 %
Acidez (ac. Oleico)	< 1,5 %
Índice de Peróxidos (meq O <sub>2</sub> /KG)	< 4 meq O <sub>2</sub> /kg

#### CONTAMINANTES/ OTROS

Suma aflatoxinas (B1,B2,G1,G2)	< 10 µg / kg
Aflatoxina B1	< 8 µg / kg



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Revisión: 03  
Fecha: mayo 23

Metales pesados ( Pb, Cd, Hg, Sn)	Según Re (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores
Pesticidas	Según Re (CE) 396/2005 y modificaciones posteriores
OGM	No
Radiación ionizante	No

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (por 100 gr de porción)

Energía	572 Kcal
Grasa	45,82 g
Saturados	5,65 g
Monoinsaturados	24,53 g
Polinsaturados	13,34 g
Fibra alimentaria	10,30 g
Hidratos de carbono	28,28 g
De los cuáles azúcares	8,1 g
Proteína	21,05 g
Sodio	1 mg

### DECLARACIÓN ALÉRGENOS

Pistacho  
Puede contener trazas de otros frutos secos

### PRESENTACIÓN

Botes	5 – 15- 25 kg
Contenedores	200 kg
IBC	1000 kg

### ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Se recomienda consumir preferentemente antes de 12 meses.

Condiciones de conservación óptimas: temperatura entre 7°C y 12°C con una humedad relativa del 60% y protegido de la luz. Condiciones de conservación distintas pueden afectar a la vida útil del producto.

### USO ESPERADO

Utilización como ingrediente en industrias alimentarias.