


**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS**

	<b>Producto:</b> <b>Product:</b> <b>Produit:</b>	<p align="center"><b>CREMA DE PISTACHO TOSTADO 15%</b>  <b>ROASTED PISTACHIO FILLING 15%</b>  <b>CRÈME DE PISTACHE GRILLÉ 15%</b></p>	Código: ES-DE-B1-021 Edición: 3 Fecha: 27/11/2024 Página: 1/3
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

**DESCRIPCION / DESCRIPTION**

Crema de pistacho tostado.  
*Roasted pistachio filling.*  
*Crème de pistache grillé.*

**DENOMINACIÓN LEGAL / LEGAL NAME / DÉNOMINATION LÉGALE**

Crema de pistacho tostado.  
*Roasted pistachio filling.*  
*Crème de pistache grillé.*

**INGREDIENTES / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS**


Ingredientes: azúcar, aceite de girasol, **pistacho** tostado (15%), harina de arroz, emulgentes: E-471, lecitina de girasol; espirulina en polvo, sal, extracto de vainilla.  
*Ingredients: sugar, sunflower oil, roasted **pistachio** (15%), rice flour, emulsifiers: E-471, sunflower lecithin; spirulina powder, salt, vanilla extract.*  
*Ingrédients : sucre, huile de tournesol, **pistaches** grillés (15%), farine du riz, émulsifiants: E-471, lécithine de tournesol; spiruline en poudre, sel, extrait de vanille.*

**INFORMACIÓN ALERGENA / ALERGEN INFORMATION / INFORMATION ALLERGENES**

Contiene **pistachos**. Puede contener trazas de **cacahuete** y otros frutos de **cáscara**.  
*Contains **pistachios**. May contain traces of **peanuts** and other **tree nuts**.*  
*Contient des **pistaches**. Peut contenir des traces d'**arachides** et d'autres **fruits à coque**.*

<b>CARACTERES ORGANOLÉPTICOS</b> <b>ORGANOLEPTICAL CHARACTERS</b> <b>CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b> <b>VALEUR</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b> <b>MÉTHODE</b>
TEXTURA <i>TEXTURE</i> TEXTURE	Viscosa <i>Viscous</i> Visqueux	IT-LB-54
COLOR <i>COLOR</i> COULEUR	Característico <i>Characteristic</i> Caractéristique	IT-LB-54
OLOR <i>ODOR</i> ODEUR	Fresco <i>Fresh</i> Fraîche	IT-LB-54
SABOR <i>FLAVOR</i> GOÛT	Propio. Ausencia de sabores extraños <i>Typical. Free from off taste.</i> Propre. Absence de goût étrangers.	IT-LB-54
<b>CARACTERES HIGIENICOS</b> <b>HIGYENICAL CHARACTERS</b> <b>CARACTERISTIQUES HYGIENIQUES</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b> <b>VALEUR</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b> <b>MÉTHODE</b>
MATERIAS EXTRAÑAS ≥ 1000 µ <i>FOREIGN MATERIAL ≥ 1000 µ</i> CORPS ÉTRANGERS ≥ 1000 µ	Ausencia <i>Absence</i> Absence	IT-LB-77
INSECTACION (V/L) (%) <i>INSECTATION (A/L) (%)</i> INSECTACION (V/L) (%)	Ausencia <i>Absence</i> Absence	IT-LB-77
<b>CARACTERES FISICO-QUIMICOS</b> <b>PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERS</b> <b>CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b> <b>VALEUR</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b> <b>MÉTHODE</b>
HUMEDAD (%) <i>MOISTURE (%)</i> HUMIDITÉ (%)	≤ 3.0	Gravimetría <i>Gravimetric analysis</i> Analyse gravimétrique
GRANULOMETRÍA (µ) <i>PARTICLE SIZE (µ)</i> GRANULOMÉTRIE (µ)	≤ 30	IT-LB-178
CONTENIDO EN GRASA (%) <i>FAT CONTENT (%)</i> TENEUR EN MATIÈRE GRASSE (%)	32-42	Gravimetría <i>Gravimetric analysis</i> Analyse gravimétrique

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS**

	<b>Producto:</b> <b>Product:</b> <b>Produit:</b>	<b>CREMA DE PISTACHO TOSTADO 15%</b> <b>ROASTED PISTACHIO FILLING 15%</b> <b>CRÈME DE PISTACHE GRILLÉE 15%</b>	Código: ES-DE-B1-021 Edición: 3 Fecha: 27/11/2024 Página: 2/3
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

<b>CARACTERES MICROBIOLÓGICOS</b> <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERS</b> <b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b> <b>VALEUR</b>	<b>MÉTODO DE REFERENCIA</b> <b>REFERENCE METHOD</b> <b>MÉTHODE DE RÉFÉRENCE</b>
<i>E. coli</i> (ufc/g)	Ausencia	IT-LB-120
<i>Salmonela</i> (ufc/25g)	Ausencia	IT-LB-173
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	≤ 100	IT-LB-152

<b>CARACTERÍSTICAS ENVASE Y ENVASADO</b> <b>PACKAGING CHARACTERS</b> <b>CARACTERISTIQUES D'EMBALLAGE</b>	
<b>TIPO DE ENVASE</b> <b>TYPE OF PACKAGING</b> <b>GENRE D'EMBALLAGE</b>	<b>PESO NETO</b> <b>NET WEIGHT</b> <b>POIDS NET</b>
Cubo polipropileno	1 Kg
Cubo con asa-polipropileno	5 Kg

<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	<b>CONDITIONS OF CONSERVATION</b>	<b>CONDITIONS DE CONSERVATION</b>
Conservar en lugar fresco y seco, libre de olores fuertes o extraños.	<i>Keep in a cool and dry place, protected from strong or strange odors.</i>	<i>Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri des odeurs fortes ou étranges.</i>
<b>RECOMENDACIONES GENERALES</b>	<b>GENERAL REMARKS</b>	<b>RECOMMANDATION</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Proteger de insectos y plagas</li> <li>. Evite la exposición a olores fuertes debido a que la pasta de almendras puede absorber los olores de otros materiales si se exponen durante periodos prolongados.</li> <li>. Rotación de Stock</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. <i>Protect from insects/pests</i></li> <li>. <i>Avoid exposure to strong odors as almonds paste can absorb odors of other materials if exposed for prolonged periods.</i></li> <li>. <i>Rotate Stocks</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. <i>Protéger contre les insectes et le fléau</i></li> <li>. <i>Eviter l'exposition à des odeurs fortes, les amandes peuvent absorber les odeurs à partir de matériaux autres s'ils sont exposés pendant des périodes prolongées.</i></li> <li>. <i>Rotation des stocks</i></li> </ul>
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	<b>BEST BEFORE</b>	<b>DLUO</b>
12 meses	12 months	12 mois
<b>CONDICIONES DE UTILIZACIÓN</b>	<b>CONDITIONS OF USE</b>	<b>CONDITIONS D'UTILISATION</b>
El producto puede presentar separación de fases de manera natural. Se recomienda homogeneizar antes de usar.	<i>Phases separation may naturally occur. Homogenization is recommended before use.</i>	<i>Le produit peut présenter une séparation de phases naturellement. Il est recommandé d'homogénéiser avant utilisation.</i>
<b>NO GMO</b>	<b>NON GMO</b>	<b>NON OGM</b>
Producto no OGM de acuerdo a disposiciones comunitarias 1829/2003 y 1830/2003.	<i>Product no GMO according to communitarian dispositions 1829/2003 and 1830/2003.</i>	<i>Produit non OGM conforme aux dispositions communautaires 1829/2003 et 1830/2003.</i>
<b>CONTAMINANTES</b>	<b>CONTAMINANTS</b>	<b>CONTAMINATEUR</b>
Aflatoxinas (B1 y B1+G1+B2+G2): según Legislación Europea en vigor. Plomo, cadmio y otros contaminantes: según Legislación Europea en vigor. Pesticidas: según Legislación Europea en vigor.	<i>Aflatoxins (B1 and B1+G1+B2+G2): according to current European Union regulations.</i> <i>Lead, cadmium and other contaminants: according to current European Union regulations.</i> <i>Pesticides: according to current European Union regulations.</i>	<i>Aflatoxines (B1 et B1+G1+B2+G2): selon Législation Européenne en vigueur.</i> <i>Plomb, cadmium et autres contaminants: selon Législation Européenne en vigueur.</i> <i>Pesticides: selon Législation Européenne en vigueur.</i>

**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS**

	<b>Producto:</b> <b>Product:</b> <b>Produit:</b>	<b>CREMA DE PISTACHO TOSTADO 15%</b> <b>ROASTED PISTACHIO FILLING 15%</b> <b>CRÈME DE PISTACHE GRILLÉE 15%</b>	Código: ES-DE-B1-021 Edición: 3 Fecha: 27/11/2024 Página: 3/3
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b> <b>NUTRITIONAL FACTS</b> <b>INFORMATION NUTRITIONELLE</b>	<b>Por 100 g</b> <b>By 100g</b> <b>Pour 100g</b>
<b>Valor energético/ energy values</b>	2374 kJ/570 kcal
<b>Grasas/ Fats</b> <b>De las cuales/ Of which:</b> - <b>Saturadas/ Saturated</b>	37 g 5,1 g
<b>Hidratos de carbono/ Carbohydrates</b> <b>De los cuales/ Of which:</b> - <b>Azúcares/ sugars</b>	53 g 41 g
<b>Fibra alimentaria / dietary fiber</b>	2,0 g
<b>Proteínas/ protein</b>	4,9 g
<b>Sal/ salt</b>	0,2 g