



Data

PRODOTTO	Farina di PISTACCHIO
AZIENDA	Grimaldi
INGREDIENTI	Pistacchio
ORIGINE	Sicilia (Adrano)
ANNO DI RACCOLTO	
REQUISITI DIMENSIONALI	
SHELF-LIFE	12 mesi dalla data di produzione (sgusciatura)
STOCCAGGIO	Tenere in un luogo fresco, asciutto, lontano da fonti luminose ad una temperatura max di 10 %
CONFEZIONAMENTO	Confezioni sottovuoto in sacchetti da 100gr,200gr,500gr,1000gr.
TRASPORTO	Viene effettuato con mezzi asciutti, puliti ed esenti da odori trasferibili ai prodotti

OGM	Il prodotto in oggetto non deriva da OGM (reg. 1830/2003 e al Reg. 1829/2003)
------------	---

ALLERGENI (direttive 2003/89/CE e 2005/26/CE)	
1	Frutta in Guscio (pistacchio)
legenda	1= contiene come ingrediente

CROSS-CONTAMINAZIONE	Il prodotto in oggetto è esente da contaminazione crociata
-----------------------------	--

DICHIARAZIONE ASSENZA GLUTINE	Il prodotto in oggetto è esente da glutine
--------------------------------------	--

VALORI NUTRIZIONALI
Riferiti a 100g di parte edibile

	%
CARBOIDRATI	8,1
PROTEINE	18,1
GRASSI	56,1
FIBRA VEGETALE	10,6
ENERGIA Kcal	608/100g.
CARATTERISTICHE SENSORIALI	
ASPETTO	farina
COLORE	verde
ODORE	caratteristico
SAPORE	Caratteristico dell' Etna
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
C.B.T. a 36°c	Max 10000 u.f.c./g.
Lieviti e muffe a 25°c	Max 2000 u.f.c./g
Escherichia coli	Max 10 u.f.c./g
Coliformi fecali	Max 10 u.f.c./g.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE
Esente da pesticidi (prodotto biologico in conversine)
Esente da metalli pesanti (prodotto biologico in conversione)

ANALISI AFLATOSSINE	B1 < 2ppb ; tot (B1, B2, G1,G2) < 4 ppb
----------------------------	--