



amable

FICHA TÉCNICA

GRANILLO 2-4 MM PISTACHO
KERMÁN NATURAL

+ 34 607 401 089
ADMINISTRACION@ORIGENAMABLE.COM
EZEQUIEL@ORIGENAMABLE.COM
WWW.ORIGENAMABLE.COM

CADA INGREDIENTE
TIENE UNA HISTORIA,
AQUÍ EMPIEZA LA TUYA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - <i>Product Description</i>	
PRODUCTO - <i>Product</i>	Granillo 2-4 mm pistacho Kerman natural <i>Natural pistachio kernels 2-4 mm</i>
VARIEDAD - <i>Variety</i>	Kerman - <i>Kerman</i>
ORIGEN - <i>Origin</i>	España - <i>Spain</i>
CALIBRE - <i>Size</i>	Pistacho sin cáscara 2-4 mm- Pistachio shelled (kernels) 2-4 mm
OMG - <i>GMO</i>	Producto libre de organismos modificados genéticamente - <i>Product free of genetically modified organisms</i>
ADITIVOS - <i>Additives</i>	Ausencia - <i>Absence</i>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS- Organoleptic Characteristics	Color: Grano verde/amarronado con piel rojiza/morada
	Sabor: Característico del pistacho, sin sabores extraños
	Olor: Característico del pistacho, sin índices de rancidez ni olor extraño

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (100 g) - <i>Nutritional composition (100 g)</i>			
Energía (Kcal) - Energy (Kcal)	614	Azúcares totales(g) - Total sugar (g)	5,6
Proteínas (g) - Proteins (g)	19,6	Fructosa	<1
Hidratos de Carbono (g) - Carbohydrates (g)	7,3	Glucosa	<1
Fibra (g) - Fibre (g)	13,2	Lactosa	<1
Grasa total (g) - Total fat (g)	53,3	Maltosa	<1
<i>Monoinsaturadas</i>	31,08	Sacarosa	5,6
<i>Polinsaturadas</i>	15,87	Sodio	<0,010
<i>Saturadas</i>	6,31	Humedad	4-6%

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS <i>Chemical specifications</i>		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS <i>Microbiological specifications</i>	
Aflatoxina B1 - <i>Aflatoxine B1</i>	< 8 (µg/kg)	Listeria monocytogenes	Ausencia - Absence
Aflatoxina B1+B2+G1+G2 <i>Aflatoxine B1+B2+G1+G2</i>	< 10 (µg/kg)	Salmonella spp	Ausencia - Absence
Según el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 - As per Commission Regulation (CE) 2023/915 of 25 april 2023.		ÁCIDO TENUAZÓNICO	
		Limit. Máx permitido: : ≤ 100 µg/kg	
OCRATOXINAS Ocratoxines		PESTICIDAS Pesticides	
Pistachos comercializados para el consumidor final o para su uso como ingrediente de productos alimenticios: 5,0 µg/kg.		Según Re (CE) 600/2010 https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/products/?event=details&p=19	
METALES PESADOS- Heavy Metals			
Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.			

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS - <i>Physical specifications</i>			
Frutos sin cáscara - Not shelled nuts	100,00%	Dañados - Damaged	2,00%
Cáscaras sueltas - Loose shells	≤ 1 unid/ Tn	Sustancias extrañas - Foreign matter	0%
Trozos y mitades - Bits and halves	10%		
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (ver detalle abajo)			
Pistacho			
Puede contener trazas de otros frutos secos			

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO - *Packaging product*

Sacos - Bags	5 Kg	Big Bag	500-1000 Kg
Sacos - Bags	25 Kg	BB atmosfera prot.	500-1000 Kg
Envasado al vacío	5 Kg		

CONSUMO PREFERENTE - *Best Before*

18 meses desde la fecha de procesado conservándose en lugar fresco (4-8°) y seco
18 months preserved in a cool (4-8°) and dry place

NORMATIVA APLICABLE- APPLICABLE REGULATIONS

REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus modificaciones posteriores.

REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios, y sus modificaciones posteriores.

REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y modificaciones posteriores.

Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos deberán cumplir con los requisitos del REGLAMENTO (CE) 1935/2004, el REGLAMENTO (CE) N° 2023/2006 y la DIRECTIVA 94/62/CE y REGLAMENTO (UE) 10/2011 (para materiales y objetos plásticos) y sus posteriores modificaciones.

REGLAMENTO (CE) N° 1829/2003, de 22 de septiembre, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y sus posteriores modificaciones.

DIRECTIVA 1999/2/CE DEL P.EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 22 de febrero, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes y sus posteriores modif.