



amable

FICHA TÉCNICA

PISTACHO PASTA ARTESANA TOSTADA.
TEXTURA GRIESA

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

CADA INGREDIENTE
TIENE UNA HISTORIA,
AQUÍ EMPIEZA LA TUYA

PISTACHO PASTA ARTESANA TOSTADA.
TEXTURA GRIESA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - <i>Product Description</i>	
PRODUCTO - <i>Product</i>	PISTACHO PASTA ARTESANA TOSTADA. Textura griesa
INGREDIENTES- <i>Ingredients</i>	100% PISTACHO
ORIGEN - <i>Origin</i>	España - Spain
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 ORGANOLÉPTICAS	
COLOR	Marrón- Verde
SABOR	Característico del pistacho, sin sabores extraños
OLOR	Sin índices de rancidez ni olor extraño

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (100 g) - <i>Nutritional composition (100 g)</i>	
ENERGIA	614 Kcal
GRASA	53,3 g
Saturados	6,31 g
FIBRA ALIMENTARIA	13,2 g
HIDRATOS DE CARBONO	7,3 g
PROTEINA	19 g
SODIO	< 0,010 g

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>	
TAMAÑO PARTICULA	> 40 um
MATERIA EXTRAÑA NO PELIGROSA	Max. 0,01 %
MATERIA EXTRAÑA PELIGROSA	Ausencia
HUMEDAD	1,6

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO - <i>Packaging product</i>	
Cubos plástico	1, 3, 5 y 10 Kg
Botes vidrio	90 y 190 g

CONSUMO PREFERENTE - <i>Best Before</i>
12 meses desde la fecha de procesado conservándose en lugar fresco (4-8°) y seco <i>12 months preserved in a cool (4-8°) and dry place</i>

ALÉRGENOS- <i>Allergens</i>			
ALÉRGENO - <i>Allergen</i>	CONTIENE <i>Contains</i>	PUEDA CONTENER TRAZAS <i>May contains traces</i>	NO CONTIENE <i>Not Contains</i>
Frutos secos * y productos derivados - <i>*Dried fruits and derived products</i>	X		
Cereales que contienen gluten** y productos derivados - <i>Cereals containing gluten and products derived **</i>			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets - <i>Peanuts and products thereof</i>			X
Crustáceos y productos derivados - <i>Crustaceans and products derived</i>			X
Moluscos y productos derivados - <i>Molluscs and products derived</i>			X
Huevos y productos derivados - <i>Eggs and derived products</i>			X
Pescado y productos derivados - <i>Fish and products derived</i>			X
Soja y productos derivados - <i>Soybeans and products derived</i>			X
Leche y productos derivados - <i>Milk and products derived</i>			X
Apio y productos derivados - <i>Celery and products thereof</i>			X
Mostaza y productos derivados - <i>Mustard and products thereof</i>			X
Granos de sésamo y productos derivados - <i>Sesame seeds and products derived</i>			X
Dioxido de sulfuro y sulfitos - <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>			X
Altramuces y productos derivados - <i>Lupins and products derived</i>			X
*Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (de nogal) (<i>Juglans regia</i>), anacardos <i>Anacardium occidentale</i>), pecanas [(<i>Carya illinoensis</i>) (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia, cacahuets y nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>). ** Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas.			
* <i>Nuts: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), nuts (walnut) (Juglans regia), Cashew Anacardium occidentale), pecan [(Carya illinoensis) (Wangenh) K Koch], Chestnuts Pará (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), Macadamia nuts, Peanuts and Australia (Macadamia ternifolia)</i> ** <i>Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains.</i>			