



**S G M Srl**

Via Dello Sport, 13

54100 MASSA

p. Iva 00535170450

Tel 0585 - 833822 Fax 835392

E-Mail : [sgm@sgmsrl.it](mailto:sgm@sgmsrl.it)

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**PISTACCHI SGUSCIATI INTERI (Fonte 1)**

Denominazione Prodotto	<b>PISTACCHIO SGUSCIATO</b>
Specie Botanica	<b>PISTACIA VERA</b>
Origine Prodotto	<b>U.S.A. (California)</b>
Calibro/Scelta	<b>INTERO CRUDO</b>
Destinazione uso	<b>PRODUZIONE di SALSE e DOLCI</b> Per alimentazione umana
Codice Prodotto	<b>PAP110, PAP110-500, PAP110-1000, PAP110-5000</b>

Caratteristiche Nutrizionali	Valori medi per 100g di prodotto
	<b>VALORE ENERGETICO</b> 574 Kcal / 2402Kj
	<b>GRASSI</b> 46g di cui saturi 5,6g
	<b>CARBOIDRATI</b> 18g di cui zuccheri 7,7g
	<b>PROTEINE</b> 21g
	<b>FIBRE</b> 10g
	<b>SALE</b> Tracce
<i>Tali valori sono suscettibili di variazioni in funzione dei lotti e dell'annata di raccolto.</i>	

Proprietà sensoriali	<b>Colore</b>	Giallo / Verde, tipico del prodotto
	<b>Sapore</b>	Tipico dei pistacchi senza retrogusti
	<b>Odore</b>	Gradevole tenue
	<b>Consistenza</b>	Solida intera, leggermente croccante

Dati chimici e fisici	<b>Purezza</b>	<b>99,999%</b> , Liberi da infestazioni
	<b>Corpi estranei</b>	<b>Max. 0,001%</b>
	<b>Calibro</b>	<b>FRUTTO INTERO</b>
	<b>Rotti o a metà</b>	<b>Max 20%</b>
	<b>Umidità</b>	<b>Max 6%</b>
	<i>Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario</i>	<b>Aflatossine totali</b> <10 ppb (Nuovo Regolamento UE 165/2010)
	<i>Analisi di autocontrollo a campione sulle aflatossine</i>	<b>Aflatossina B1</b> <8 ppb (Nuovo Regolamento UE 165/2010)
		<b>OGM</b> NO
		<b>IONIZZAZIONE</b> NO
		<b>RESIDUI PESTICIDI</b> Reg. CE 396/05 , CE 149/08, CE 839/08
	<b>METALLI PESANTI</b> Reg. CE 1881/2006	

Parametri microbiologici Di riferimento	<b>Carica batterica</b>	<b>&lt; 80.000 Ufc/g</b>
	<b>Muffe e lieviti</b>	<b>&lt; 1.000 Ufc/g</b>
	<b>Escherichia coli</b>	<b>&lt; 100Ufc/g</b>
	<b>Stafilococco aureus</b>	<b>&lt; 100 Ufc/g</b>
	<b>Salmonella</b>	<b>assente /25g</b>
	<b>Listeria Monocytogenes</b>	<b>assente/25g</b>

**TABELLA ALLERGENI \*\***

Pos.	NOME ALLERGENE	INGREDIENTE		RISCHI CONTAM. ACCIDENT.	PRESENZA NEL SITO DI STOCCAGGIO
		SI	NO		
	<b>Secondo regolamento (EU) 1169/2011 e direttiva 2007/68/EC</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
01	Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro derivati		X	X	
02	Crostacei e prodotti derivati		X	X	
03	Uova e prodotti derivati		X	X	
04	Pesce e prodotti derivati		X	X	
05	Arachidi e prodotti derivati		X	X	X
06	Soia e prodotti derivati		X	X	
07	Latte e derivati compreso il lattosio		X	X	
08	<b>Frutta secca:</b> Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi, Noci di pecan, Noci del Brasile, <b>Pistacchi</b> , Noci di Macadamia e loro prodotti derivati	<b>X</b>		<b>SI</b>	<b>X</b> <b>Mandorle, Nocciole, noci, Anacardi</b>
09	Sedano e prodotti derivati		X	X	
10	Senape e prodotti derivati		X	X	
11	Semi di Sesamo e prodotti derivati		X	X	X
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale		X	X	
13	Lupini e prodotti derivati		X	X	
14	Molluschi e prodotti derivati		X	X	

\*\* Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario, aggiornati con la realtà produttiva della SGM Srl.

Confezionamento	<b>SACCHI DA 25kg</b> , non sottovuoto <b>SCATOLE con BUSTE da 10 o 12,5 Kg, Buste da 500g, 1kg, 5kg</b> Sottovuoto o in atmosfera protettiva
Lotto, Data di scadenza e Origine	<b>SONO RIPORTATI SULLA CONFEZIONE E SUL DOCUMENTO DI TRASPORTO</b>

Modo di conservazione	<b>FRIGORIFERO</b> temperatura consigliata <b>8-10 °C</b>
Termine di conservazione Standard	<b>12 MESI DAL CONFEZIONAMENTO</b> (alla temperatura di 4-8°C) SHELF LIFE: Minimo 6 mesi <i>Il prodotto può essere conservato anche fuori dal frigorifero in ambiente fresco (Max 20° C) ed al riparo dai raggi solari.</i>
<i>In questo caso il termine di conservazione scende a 4 mesi dalla data di inizio stoccaggio a temperatura ambiente salvo il termine massimo di conservazione di 12 mesi</i>	

Conformità imballaggi	<b>SACCHIDI NYLON per uso alimentare</b> <b>BUSTE NY-POL per uso alimentare</b> Spessore 105 micron e 140micron Colore <b>BLU' o TRASPARENTE</b> Certificato: Idoneo al contatto alimentare secondo DM 21/03/73
-----------------------	---

Conformità gas infuso

Gas Inerte **AZOTO Purezza 99,996%**  
Con certificazione del produttore secondo:  
Regolamento europeo 1333/2008/CE  
Direttiva europea 84/2008/CE

Controllo della temperatura  
di trasporto

**NON APPLICABILE AL PRODOTTO "Pistacchi"**

Nota1 :

**Il prodotto è confezionato in buste ermetiche . Quando la conservazione del prodotto è fatta in frigorifero a bassa temperatura, prima della apertura delle buste e dell'utilizzo per analisi e/o produzione, è opportuno portare il prodotto alla temperatura ambiente per evitare l'EFFETTO CONDENSA**

Nota 2:

Il prodotto viene analizzato a campione.

Trattandosi di prodotto per sua natura non omogeneo che potrebbe evidenziare variazioni anche significative rispetto ai controlli effettuati a campione si consiglia di eseguire le analisi, ritenute necessarie, secondo le proprie modalità su un campione adeguato, **PRIMA DELL'UTILIZZO.**

**La SGM Srl è responsabile solo per la materia prima fornita non per i prodotti da questa ottenuti per trasformazione.**

SGM Srl - Massa  
G. Goracci

Data **27/02/2023**