



S G M Srl

Via Dello Sport, 13

54100 MASSA

p. Iva 00535170450

Tel 0585 - 833822 Fax 833823

E-Mail : sgm@sgmsrl.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Fornitore (1)

GRANELLA di PISTACCHI SGUSCIATI

Denominazione Prodotto	PISTACCHIO SGUSCIATO
Specie Botanica	PISTACIA VERA
Origine Prodotto	CALIFORNIA
Calibro/Scelta	GRANELLA 2-4 mm
Destinazione uso	PRODUZIONE di SALSE e DOLCI Per alimentazione umana
Codice Prodotto	PAP123, PAP123-5000, PAP123-1000, PAP123-500

Valori nutritivi medi per 100g di prodotto	
VALORE ENERGETICO	574Kcal=2402Kj
GRASSI	46g di cui saturi 5,6g
CARBOIDRATI	18g di cui zuccheri 7,7g
PROTEINE	21g
FIBRE	10g
SALE	2mg

Proprietà sensoriali	
Colore	Giallo/ Verde, tipico del prodotto
Sapore	Tipico dei pistacchi senza retrogusti
Odore	Gradevole tenue
Consistenza	Solida, mediamente croccante

Dati chimici e fisici	
Purezza	99,995% , Liberi da infestazioni
Corpi estranei	Max. 0,005%
Calibro	GRANELLA 2 – 4 mm
Umidità	Max 6,0%
<i>Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario</i>	Aflatossine totali < 10 µg/kg (Nuovo Regolamento UE 165/2010)
	Aflatossina B1 < 8 µg/kg (Nuovo Regolamento UE 165/2010)
<i>Analisi di autocontrollo a campione sulle aflatossine</i>	OGM NO
	IONIZZAZIONE NO
	RESIDUI DI PESTICIDI Secondo norma CE 396/2005
	METALLI PESANTI Secondo norma CE 1881/2006

Parametri microbiologici	
Di riferimento	
Carica batterica	< 80.000 Ufc/g
Muffe e lieviti	< 3.000 Ufc/g
Escherichia Coli	< 100 Ufc/g
Stafilococchi	<100 Ufc/g
Salmonella	assente /25g
Listeria Monocytogenes	assente /25g

Confezionamento	BUSTE da 500 gr, 1kg , 5kg, Sottovuoto o in atmosfera protettiva
	BUSTE da 10 o 12,5kg non sottovuoto
Lotto, Data di scadenza e Origine	SONO RIPORTATI SULLA CONFEZIONE E SUL DOCUMENTO DI TRASPORTO

TABELLA ALLERGENI **						
Pos.	NOME ALLERGENE	INGREDIENTE		RISCHI CONTAM. ACCIDENT.		PRESENZA NEL SITO DI STOCCAGGI O
	Secondo regolamento (EU) 1169/2011 e direttiva 2007/68/EC	SI	NO	SI	NO	SI
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	Frutta secca: Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi, Noci di pecan, Noci del Brasile, Pistacchi , Noci di Macadamia e loro prodotti derivati	SI		SI		Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi
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 (E223)		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 attualizzate alla realta produttiva della SGM srl.

Modo di conservazione	- FRIGORIFERO FRESCO temperatura consigliata 8-12 °C - IN LUOGO FRESCO e ASCIUTTO, AL RIPARO DA LUCE E FONTI DI CALORE per brevi periodi
Termine di conservazione Standard	12 MESI DAL CONFEZIONAMENTO (alla temperatura di 8-12° 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 3 mesi dalla data di inizio stoccaggio a temperatura ambiente, salvo il termine massimo di conservazione di 12 mesi</i>

Conformità imballaggi	BUSTE NY-POL per uso alimentare Spessore 105 e 140 micron (poliammide + polietilene) Colore TRASPARENTE 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 confezionato da 500g, 1kg e 5kg è 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:

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 **02/11/2022**