



DI SANO S.R.L.

via F.lli Cairoli, 5 - 27015 - Landriano (PV)
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962
Tel +39 028255684 – Fax +39 0289201977
www.prodottidisano.it - info@prodottidisano.it

SCHEDA TECNICA

PISTACCHIO INTERO PRALINATO

Codice referenza : FP4001

Revisione del

15/02/2024

N°3

Nome Prodotto (Dichiarazione in Etichetta)	: PISTACCHIO INTERO PRALINATO		
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione		
Produttore	: Di Sano s.r.l.	Sito di Produzione	: Stabilimento "2"

Descrizione : Attraverso l'operazione di pralinatura, una tecnica di lavorazione artigianale, la frutta secca viene lavorata e ricoperta di zucchero ed eventualmente di cacao. Con tale tecnica si otterrà un prodotto da consumare direttamente o da utilizzare per la creazione di svariati dolci.

Applicazione : Prodotti dolciari, alimentari, gastronomici;
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Ingredienti (In ordine decrescente di peso)	Ingrediente:	Nella Referenza%:
	PISTACCHIO (IRAN o Turchia o California)	50%
	Zucchero	50%

Dosaggio della Referenza : A vostro piacere
(Quantità nel prodotto)

Valori Nutrizionali : (valori medi riferiti a 100g di prodotto)

- Energia	: 496,9 Kcal (1966KJ)
- Lipidi	: 21,9 g
di cui saturi	: 3,8 g
- Carboidrati	: 65,0 g
di cui zuccheri	: 57,2 g
- Proteine	: 9,1 g
- Fibra	: 1,7 g
Sale	: 0,3 g

Caratteristiche Fisiche -

Organolettiche	:
- Colore	: Marrone scuro
- Odore	: Tipico di caramello
- Sapore	: Tipico di pistacchio pralinato
- Aspetto	: Seme intero

Parametri Microbiologici : (Valori max espressi come u.f.c./g)

	LIMITI	U.M
- Carica Batterica Totale	< 10.000	UFC/g
- Lieviti e Muffe	< 1.000	UFC/g
- Enterobatteri	< 100	UFC/g
- Escherichia Coli	< 10	UFC/g
- Staphylococcus aureus	< 10	UFC/g
- Salmonella spp.	Assente/25g	
- Listeria monocytogenes	Assente/25g	
- Corpi Estranei	Assenti/100g	

Parametri chimici Prodotto conforme al Reg. CE 2023/915 e s.m.i e Reg. 396/2005 e s.m.i

Laboratorio Analisi : I prodotti vengono analizzati a campione presso laboratori accreditati - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

OGM : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni : **Frutta a Guscio**
: Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
Cereali contenenti glutine *	:	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	x	
Uova e prodotti a base di uova	:	x	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	x	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:	x	
Soia e prodotti a base di soia	:	x	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:	x	
Frutta a guscio **	x		x
Sedano e prodotti a base di sedano	:	x	
Senape e prodotti a base di senape	:	x	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	x	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO ₂)	:	x	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	x	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

Imballo	:	Tipo di Confezione	Kg
	:	Sottovuoto	1
	:	Cartone	5

Modalità Conservazione : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +20° C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose

Shelf Life : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi.

Precauzioni:

: Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.