



**Agroqualità**  
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ  
ISO 9001  
Sistema Qualità Certificato



**Agroqualità**  
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ  
ISO 14001  
Sistema Ambientale Certificato



**TAVI S.p.A.**

*dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari*

Lungotorrente Secca 3D - 16163 Genova  
Tel 010.7262077 - Fax 010.711568  
Web: [www.tavi.it](http://www.tavi.it) - E-mail: [tavi@tavi.it](mailto:tavi@tavi.it)

Rev. 00  
del 22.03.2017  
Pagina 1 di 3  
Cod. 13154/A1 –  
13154/A1C

## SCHEDA TECNICA GRANELLA PISTACCHIO TOST. DA 2/4 MM

**Nome Prodotto** : PI1009 - GRANELLA DI PISTACCHIO CALIBRATA 2-4 mm

*(Dichiarazione in Etichetta)*

**Lotto N.** : In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

**Descrizione** : Il pistacchio (*Pistacia vera L.*) è un albero della famiglia delle Anacardiaceae. Può raggiungere un'altezza di ca. 12 metri e un'età di 300 anni. Il frutto è una drupa con un endocarpo ovale a guscio sottile e duro, contenente il seme, chiamato comunemente "pistacchio" che ha colore verde vivo sotto una buccia viola.

**Applicazione** : Prodotti dolciari, alimentari, gastronomici;

*(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)*

<b>Lista dei Costituenti</b>	<b>Costituente:</b>	<b>Nella Referenza%:</b>
<i>(In ordine decrescente di peso)</i>	Pistacchio	100%

**Dosaggio della Referenza** : A vostro piacere

*(Quantità nel prodotto)*

**Valori Nutrizionali**

- Energia	: 562 Kcal (2351 Kj)
- Lipidi	: 45,4 g
-- di cui acidi grassi saturi	: 5,6 g
- Carboidrati	: 27,5 g
-- di cui zuccheri	: 7,7 g
- Proteine	: 20,5 g
- Fibra	: 10,3 g
- Sale	: 2,5 mg

**Caratteristiche Fisiche -**

**Organolettiche** :

- Colore	: Verde smeraldo
- Odore	: Tipico del pistacchio
- Sapore	: Tipico del pistacchio
- Aspetto	: Seme intero
- Granulometria	: 2/4 mm

**A RICHIESTA è POSSIBILE AVERE GRANULOMETRIE DIFFERENTI**



**Agroqualità**  
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ  
ISO 9001  
Sistema Qualità Certificato



**Agroqualità**  
LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ  
ISO 14001  
Sistema Ambientale Certificato



**TAVI S.p.A.**

*dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari*

Lungotorrente Secca 3D - 16163 Genova  
Tel 010.7262077 - Fax 010.711568  
Web: [www.tavi.it](http://www.tavi.it) - E-mail: [tavi@tavi.it](mailto:tavi@tavi.it)

Rev. 00

del 22.03.2017

Pagina 2 di 3

Cod. 13154/A1 –

13154/A1C

## SCHEDA TECNICA GRANELLA PISTACCHIO TOST. DA 2/4 MM

### Parametri Microbiologici

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

	LIMITI	U.M	
- Aflotossine B1	< 8	µg/Kg	REG. UE n°165/2010
- Aflotossine Totali (B1+B2+G1+G2)	< 10	µg/Kg	REG. UE n°165/2010
- 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		

### Laboratorio Analisi

: I prodotti vengo analizzati a campione presso la Chelab S.r.l. - 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.

<u>Allergeni</u>	<u>SI</u>	<u>N</u> <u>O</u>	<u>Cross – Contamination</u>
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 SO2)		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

 <p><b>Agroqualità</b> LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 9001 Sistema Qualità Certificato</p>  <p><b>Agroqualità</b> LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 14001 Sistema Ambientale Certificato</p>	 <p><b>TAVI S.p.A.</b> <i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>Lungotorrente Secca 3D - 16163 Genova Tel 010.7262077 - Fax 010.711568 Web: <a href="http://www.tavi.it">www.tavi.it</a> - E-mail: <a href="mailto:tavi@tavi.it">tavi@tavi.it</a></p>	<p>Rev. 00 del 22.03.2017</p> <p>Pagina 3 di 3</p> <p>Cod. 13154/A1 – 13154/A1C</p>
---	---	---

## SCHEDA TECNICA GRANELLA PISTACCHIO TOST. DA 2/4 MM

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati

\*\* mandorle (*Amygdalus communis L.* ), nocciole (*Corylus Avellana* ), noci comuni (*Juglans regia* ), noci di acagiù (*Anacardium occidentale* ), Noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa* ), Pistacchi (*Pistacia vera* ), Noci del Queensland (*Macadamia ternifolia* ) e prodotti derivati.

<u>Imballo</u>	:	<u>Tipo di Confezione</u>	<u>Kg</u>
	:	Sottovuoto	6
	:	Sottovuoto	1
	:	Sacco	25
	:	Bins	1000

Modalità Conservazione : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C - +12 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 12 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.