

**DISANO SRL**

Landriano 27015, via F.lli Cairoli n.5 (PV)  
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962  
Tel +39 0245077295 - Fax +39 0289201977  
[www.prodottidisano.it](http://www.prodottidisano.it) - [info@prodottidisano.it](mailto:info@prodottidisano.it)

**SCHEDA TECNICA / DATA SHEET****GRANELLA DI PISTACCHIO CALIBRATA 2-4 mm / CALIBRATED PISTACHIO GRAIN 2-4MM****Codice / Code** : P11009**Rev del / Rev. Of** : 21/11/2024 **N** : 9**Nome Prodotto / Name** : GRANELLA DI PISTACCHIO CALIBRATA 2-4 mm / CALIBRATED PISTACHIO GRAIN 2-4MM**Lotto N. / Batch** : In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione / On the label, updated at every production cycle**Descrizione / Description** : Granella calibrata ottenuta dalla macinazione e successiva setacciatura di pistacchio selezionato. / calibrated grain obtained by grinding and successive sieving of selected pistachio.**Applicazione / Application** : Prodotti dolci e salati / for sweetened and salted products**Ingredienti / Ingredients** :  

PISTACCHIO / PISTACHIO	100%	<b>Origine / Origin</b> Iran o Turchia o California
------------------------	------	--

**Dosaggio / Dosage** : A vostro piacere / At pleasure**Valori nutrizionali medi per 100 g / nutritional value for 100g**

energia / energy	590	2491	Kj/Kcal
grassi / fat	53,0		g
di cui: acidi grassi saturi / saturated fat	8,6		g
di cui trans / trans fat	0,0		g
carboidrati / carbohydrates	16,0		g
di cui: zuccheri / of which sugar	10,0		g
fibre / fiber	10,0		g
proteine / protein	20,0		g
sale / salt	0,01		g

**Parametri chimici / chemical parameter** :  
Aflatossina B1 / aflatoxin B1 : max 5µg/kg  
Aflatossine totali / total aflatoxins : max 10µg/kg  
Umidità / humidity : <6%**Caratteristiche Fisiche - Organolettiche / physical characteristics** :  
- Colore / colour : Verde / green  
- Odore / odour : Tipico del pistacchio / typical of pistachio  
- Sapore / taste : Tipico del pistacchio / typical of pistachio  
- Aspetto / appearance : Granella / grain  
- Granulometria / grain size : 2/4 mm**Parametri Microbiologici / microbiological parameter** :  

	LIMITI / LIMITS	U.M
- Lieviti e muffe / molds and yeasts	< 10.000	UFC/g
- Coliformi	< 10	UFC/g
- Clostridi / clostridium	Assenti/25g	UFC/g
- Carica batterica totale / total bacterial load	< 10.000	UFC/g

**Parametri chimici / chemical parameters** prodotto conforme al Reg. UE n°2023/915 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m.i. / compliant with reg. UE n° 2023/915 and n°396/2005

Perossidi / peroxide < 90 meq

Acidità libera / aw < 6,50%



**Pallettizzazione relativa alle buste da 0,8Kg / pallet composition for 0,8Kg envelope** : 10 buste a cartone / 10 envelopes in one carton box

10 cartoni per piano / 10 cartons for one layer

5 piani / 5 layer

dimensioni bancale / pallet dimensions : 80 cm X 120 cm

altezza massima: 150cm

**Laboratorio Analisi / analyse** : I prodotti vengo analizzati a campione presso laboratori accreditati - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi. / the product must be analysed at labs

**OGM / GMO's** : 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 / the product doesn't contain GMO's compliant with regulation CE n.1829 and 1830-2003

**Allergeni / allergens** : **può contenere tracce di altra frutta a guscio / may contain traces of other nuts**

: 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. / compliant with regulation 2000/13/CE of 08/02/2006, and reg. 1169/2011 regarding labelling.

<b>Allergeni / allergens</b>	<b>SI / yes</b>	<b>NO</b>	<b>Cross – Contamination</b>
Cereali contenenti glutine * / gluten	:	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / crustaceans	:	X	
Uova e prodotti a base di uova / eggs	:	X	
Pesce e prodotti a base di pesce / fish	:	X	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi / peanuts	:	X	
Soia e prodotti a base di soia / soy	:	X	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio) / milk	:	X	
Frutta a guscio ** nuts	X		X
Sedano e prodotti a base di sedano / celery	:	X	
Senape e prodotti a base di senape / mustard	:	X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo / sesame	:	X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2) 7 sulphites	:	X	
Lupino e prodotti a base di lupino / lupine	:	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / molluscs	:	X	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idratati / wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hydrated strains			
** 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. almonds ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), hazelnuts ( <i>Corylus Avellana</i> ), common walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashew nuts ( <i>Anacardium Occidentale</i> ), pecans [ <i>Carya illinoensis</i> ]			

**Formati disponibili / available pack type** :

: Busta / envelope 0,8

: Busta / envelope 1

: Busta / envelope 5

: Sacco / sack 25

: Bins 1000

**Modalità Conservazione / storage conditions** : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +18/+25°C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose / keep in a cool and dry place at +18/+25°C away from hot and light sources.

**Shelf Life** : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 12 mesi / the product, stored in the recommended conditions and inside the original sealed packaging, keeps its characteristics unchanged for at least 12 months

**Precauzioni / warning:** : Nel caso in cui 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 / In the event that it presents anomalies, visible defects or does not have the usual physical/organoleptic characteristics, it is advisable to avoid use, store it closed in an isolated place, contact the retailer or the manufacturer to define the subsequent actions.