



## FICHE TECHNIQUE

### Pistaches crues décortiquées en gros

Nom latin : *Pistacia vera*

### Identification produit

Dénomination	Pistaches crues décortiquées
Ingrédients	100 % pistaches crues
Origine	Hors UE (préciser selon lot : généralement Iran, Turquie, etc.)
Poids net	5 kg
Conditionnement	Sac plastique
Lieu de fabrication	Conditionné en France
DLUO / DDM à réception	2/3 de la DDM totale
Conditions de stockage	À l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité
Atmosphère protectrice	Non

### Caractéristiques organoleptiques

Aspect	Pistaches décortiquées, entières, couleur verte à jaune clair selon lot
Odeur	Typique, sans odeur étrangère
Goût	Caractéristique, sans goût rance
Texture	Croquante

### Conformité réglementaire

- **Sans OGM** (UE 1829/2003 et 1830/2003)
- **Non ionisé**
- **Sans nanomatériaux** (UE 1169/2011)
- **Sans additifs**
- **Emballage** : apte au contact alimentaire (UE 1935/2004) et sans BPA (loi 1442/2012)
- **Conformité BIO** si applicable (règlement UE 848/2018)
- **Conforme aux limites** de pesticides (UE 396/2005) et contaminants (UE 1881/2006 + 2015/1006)

## Allergènes

Présence intentionnelle	Allergène
Oui	Fruits à coque (pistache)
Non	Gluten, arachides, soja, lait, œufs, moutarde, céleri, crustacés, mollusques, sésame, lupin, sulfites

## Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)

<b>Énergie</b>	<b>2 575 kJ / 620 kcal</b>
<b>Matières grasses</b>	45 g
dont acides gras saturés	5,6 g
<b>Glucides</b>	27 g
dont sucres	10 g
<b>Fibres alimentaires</b>	7,7 g
<b>Protéines</b>	20 g
<b>Sel</b>	0,01 g

### L'île aux épices

58 bld du 8 mai 1945

66660 Port-Vendres

FRANCE

Tél. : +33 (0)4.30.82.78.99

Mail : [contact@ileauxepices.com](mailto:contact@ileauxepices.com)