

<b>SAS BEDOUIN</b>	<b>Fiche technique produit fini</b>	CODE :	166
84820 VISAN	<b>PISTACHES VERTES EMONDEES</b> <b>ORIGINE : IRAN ou SICILE</b>	Version	6

### INGRÉDIENTS

*100% pistaches émondées*

### DESCRIPTION

Pistaches décortiquées puis émondées en parfait état de maturité,

Ce produit est garanti :

- n'ayant subi aucun traitement ionisant.
- exempt de matières premières pouvant être modifiées génétiquement.
- exempt d'additif, de nanomatériau et d'auxiliaire technologique.
- Allergènes: autres fruits à coque.
- Produits conforme aux normes en vigueur concernant les aflatoxines.

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : grain allongé de couleur verte

Goût et odeur : caractéristique de la pistache, absence de goût de rance et de saveurs étrangères

Corps étrangers et fragments de coquilles : < 10 pièces par tonne de produit

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PHYSICO-CHIMIE		VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES /100g	
<b>Humidité</b>	< 6 %	<b>Energie</b>	<b>Kcal</b> 620
<b>Indice de peroxyde</b>	<5 meq O2/kg	<b>Matières grasses</b>	<b>g</b> 55
<b>Acidité</b>	<1%	<b>Acide gras saturés</b>	<b>g</b> 7
<b>Aflatoxines B1</b>	<2ppb	<b>Acide gras mono-insaturés</b>	<b>g</b> 29.6
<b>Aflatoxines B1 B2 G1 G2</b>	<4ppb	<b>Acide gras poly-insaturés</b>	<b>g</b> 18
		<b>Glucides assimilables</b>	<b>g</b> 16
		<b>Fibres totales</b>	<b>g</b> 11
		<b>Protides</b>	<b>g</b> 21
		<b>Sel</b>	<b>mg</b> 10
		<b>Calcium</b>	<b>mg</b> 100
		<b>Potassium</b>	<b>mg</b> 750
		<b>Magnésium</b>	<b>mg</b> 110
		<b>Fer</b>	<b>mg</b> 3
		<b>Vitamine E</b>	<b>mg</b> 10

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES\*

<b>Germes aérobies mésophiles</b>	< 50 000/g
<b>Coliformes totaux</b>	< 500/g
<b>Coliformes thermotolérants</b>	< 10/g
<b>Staphylococcus Aureus</b>	abs / g
<b>Salmonelles</b>	abs / 25g
<b>Levures</b>	< 1000/g
<b>Moisissures</b>	< 1000/g

\*Selon un plan à trois classes

### CONSERVATION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

**12 MOIS, en emballage fermé.** Stockage à 12-15°C à l'abri de la lumière et de l'humidité sous emballage fermé

### CONDITIONNEMENTS

- Sachet 5 kg : carton ( 1X5kg )  
carton ( 2X5kg )
- Sachet 1 Kg : carton ( 5X1kg )
- En carton d'origine de 12.5 Kg