

Data: 27.01.2021	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	SCHILIRO' GIUSEPPE
Rev.: 01		
Codice: ST 04		Pagina 1 di 3

NOME PRODOTTO: PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P. TIPO: SGUSCIATO

1. COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

100% Pistacchio, prodotto ottenuto dall'operazione di sgusciatura dell'ultimo raccolto, origine Bronte e che sia conforme a ciò che detta il disciplinare.

2. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	≤ 6%
Rapporto lunghezza/larghezza del gheriglio	Compreso tra 1,5 e 1,9
Acido oleico	≤ 72%
Aflatossine	In conformità al regolamento CE 165/2010 mod e succ
-totali (B1 + B2 + G1 + G2)	Max 10,0 µg/kg
-B1	Max 8,0 µg/kg

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde intenso, rapporto clorofilla a/b maggiore o uguale a 1,3.

Sapore: aromatico forte, senza inflessioni di muffa o sapori estranei.

4. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di parte edibile)

Valore energetico	598 kcal
Sostanze grasse totali	50,6 g
Proteine	24,08 g
Carboidrati	6,31 g
Fibra	10,3 g
Sodio	< 5 mq

5. IMBALLO

Primario : sacchi di polietilene dalla capacità di Kg. 25

Buste da 1kg e 5 kg

6. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

7.

Conservazione: locali ventilati ed asciutti

Temperatura: < 15 °C, non sottoporre il prodotto a innalzamenti di termici.

Umidità : max 65%, conservare in luogo asciutto.

8. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

12 mesi dalla data produzione, mantenendo integra la confezione.

9. ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Criteri utilizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per concedere, in mancanza di un consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della vigente normativa, l'autorizzazione di cui all'art. 1, comma, 1,

Data: 27.01.2021	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	SCHILIRO' GIUSEPPE
Rev.: 01		
Codice: ST 04		Pagina 2 di 3

lett. c) del D.Lgs. 297/04 per utilizzare nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità il riferimento ad una DOP o IGP.

Denominazione prodotto, ragione sociale del produttore, peso netto, lotto, TMC, indicazioni sulle modalità di conservazione.

10. ALTRE CARATTERISTICHE

- 1- Durante il processo di lavorazione non è previsto l'utilizzo di additivi, solventi, supporti e coadiuvanti/ausiliari tecnologici.

Data: 27.01.2021	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	SCHILIRO' GIUSEPPE
Rev.: 01		
Codice: ST 04		Pagina 3 di 3

DICHIARAZIONI

- La ditta SCHILIRO' GIUSEPPE
 - opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/ 2004;
 - ha applicando un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
 - ha una procedura per i monitoraggio e controllo delle Micotossine come da Reg. 1881 del 19/12/2006 con metodo HPLC;
 - non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati*” materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contaminatio dei prodotti.
- All'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca, definita allergene dal Direttiva CE N. 89/2003, (Pistacchi (sgusciati, pelati , granella, farina, pasta), Mandorle (sgusciate, pelate , granella, farina, pasta), Nocciole (sgusciate, tostate , granella, farina, pasta), Noci (sgusciate, pasta), Pinoli (sgusciati, pasta)) e non vi alcun rischio di contaminazione con altri allergeni di cui alla tabella seguente:

<i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>	NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</i>	NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	NO
<i>Pesce e prodotti a base di pesce.</i>	NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</i>	NO
<i>Soia e prodotti a base di soia.</i>	NO
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	NO
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	NO
<i>latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	NO
<i>Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.</i>	SI
<i>Sedano e prodotti a base di sedano.</i>	NO
<i>Senape e prodotti a base di senape.</i>	NO
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.</i>	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2</i>	NO

- Non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati* “ materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.
- Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.