



PRO-PI701BY-19A

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Especificación de producto

Denominación legal :	Praliné de pistacho
Certificación	Certificación HALAL
Nombre comercial :	Onct Pistachios
Artículo :	PRO-PI701BY-19A
Arancel EU :	2008.1913

This is a preliminary product specification, not to be used as final product specification

Composición típica

pistachos 70.0%; azúcar; emulgente: lecitina

Posible contacto cruzado con alérgenos durante el proceso

Puede contener : Almendras, Anacardo, Avellanas, Nuez, Nuez de Brasil, Nuez de macadamia, Pecana, Leche

Este producto está hecho en líneas compartidas con otros ingredientes enumerados anteriormente. Los niveles de alérgenos por contacto cruzado pueden variar. Recomendamos encarecidamente a nuestros clientes que transmitan esta información sobre alérgenos y la incluyan en sus propias etiquetas de productos, en particular los productos a los consumidores. También aconsejamos a nuestros clientes que consideren los riesgos de cualquier iniciativa de cumplimiento local. Para obtener más información, comuníquese con su representante de BC.

Presentación

	EAN	Peso neto
UC	3073419312658	1.000 KG
BOX	13073419312655	6.000 KG
Cantidad		1KG/UC
Cantidad por caja / bolsa / Pi		6UC/BOX
Cantidad por palet		72BOX/PAL
Cantidad de la orden 6 KG (o multiplo de éste)		

Información de embalaje

Unidad de empaque	Material de embalaje	Código de identificación
UC	Cubeta	05-PP
	Tapa	05-PP
BOX	Caja	20-PAP

Límites químicos

			Método de Ref.
HUMEDAD	máx 1.50 %		IOCCC1(1952)
CONTENIDO TOTAL DE GRASA	39.3 %	+/- 1.4	IOCCC14(1972)
AFLATOXINAS B1 (MATERIA PRIMA)	máx 8.00 ppb		AOAC VOL72 N6
AFLATOXIN B1 B2 G1 & G2 ON RAW	máx 10.00 ppb		AOAC VOL72 N6

Artículo : PRO-PI701BY-19A

La Morella Nuts S.A.U. - Pol. Ind. Mas Batlle

Apel.lés Mestres, s/n - 43206 REUS - ESPAÑA

Tel.: +34 977 332 797 Fax.:

2024/04/18 10:30:57

p. 1 / 3



PRO-PI701BY-19A

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Límites físicos	Método de Ref.
-----------------	----------------

Finura: min. 20 % de la materia seca desgrasada es > 30 micras	IOCCC116(1990)
--	----------------

Características analíticas - microbiológicas	Método de Ref.
--	----------------

RECuento TOTAL EN PLACA	máx 5,000/g	ISO4833
LEVADURAS	máx 50/g	ISO7954
HONGOS	máx 50/g	ISO7954
ENTEROBACTERIÁCEAE	máx 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	máx 10/g	ISO4832
E.COLI	No detectado/g	ISO16649-2
SALMONELLA	No detectado/375g	ISO6579-1

Barry Callebaut funciona con la última versión de la norma ISO de los métodos de referencia que se puede encontrar en el sitio web International Standard Organization <http://www.iso.org>

Los métodos alternativos también se utilizan en lugar de la norma ISO de referencia después de la validación a través del esquema ISO 16140 por un organismo internacional de referencia reconocido (AOAC, Microval, AFNOR por ejemplo) y el estudio de validación interna complementaria sobre matrices de cacao y chocolate.

Conservación

12 Mes (es) después de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento recomendadas a continuación

Información nutricional por 100 g (cálculos basados en datos bibliográficos)

VALOR ENERGÉTICO	574 kcal	AZÚCARES (MONO + DISACÁRIDOS)	35.6 g
GRASA TOTAL	40.0 g	FIBRAS ALIMENTARIAS	4.7 g
ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	5.8 g	PROTEÍNAS TOTALES	14.5 g
CARBOHIDRATOS DISPONIBLES	36.6 g	SAL	0.02 g

IR = ingestas de referencia

Condiciones de almacenamiento

Almacenar el producto en un ambiente limpio, seco (humedad relativa máx. 70%) y sin olores.
Temperatura de almacenamiento recomendada: 12 - 20 °C

Mezclar antes de usar para obtener un producto homogéneo

Certificación Kosher

Kosher Lácteo

Certificación Kosher disponible bajo petición. El estatus kosher está confirmado en el envase (sólo para productos en sólido).

Impreso el 2024/04/18



PRO-PI701BY-19A

Especificación de producto de acuerdo con la legislación de UE

Manel Gonzalez

Artículo : PRO-PI701BY-19A

La Morella Nuts S.A.U. - Pol. Ind. Mas Batlle

Apel.las Mestres, s/n - 43206 REUS - ESPAÑA

Tel.: +34 977 332 797 Fax.:

2024/04/18 10:30:57

p. 3 / 3