

Exedis



Spitaleri S.r.l.

Viale Regina Margherita s.n.

95034 Bronte (CT)

P. Iva: IT04260290871

Cellulare: +39 3202779773

Email: info@pistacchioenonsoloexedis.it

Sito web: www.pistacchioenonsoloexedis.it

SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

PISTACCHIO TRITATO FINEMENTE ORIGINE ESTERA

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Composizione: pistacchio privato del guscio e selezionato, tritato meccanicamente e calibrato tra i 0 e 2 mm.

Impiego: pasticceria, ristorazione gelateria cioccolateria e industria alimentare.

Ingredienti: pistacchio.

Allergeni: pistacchio, possibili tracce di mandorle, nocciole, arachidi e altra frutta in guscio.

Shelf-life: 12 mesi dalla produzione.

Formati disponibili: 1 kg, 5 kg realizzati in sottovuoto, altri formati su richiesta.

Anno di produzione: 2023.

Codice prodotto: FR.

No OGM.

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Exedis



Spitaleri S.r.l.

Viale Regina Margherita s.n. 95034 Bronte (CT)

P. Iva: IT04260290871

Cellulare: +39 3202779773

Email: info@pistacchioenonsoloexedis.it

Sito web: www.pistacchioenonsoloexedis.it

Si ritiene necessario evidenziare che la buona conservazione del prodotto è fattore di primaria importanza, per questo si consiglia la conservazione in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura massima di 10°, al riparo dai raggi diretti del sole. Il prodotto è soggetto a calo di peso fisiologico. Inoltre, si consiglia l'utilizzo entro 24 mesi affinché le caratteristiche organolettiche siano invariate.

Per ogni prodotto, sul singolo imballaggio esterno, saranno da noi fornite le seguenti informazioni:

- Descrizione/Denominazione di vendita del prodotto.
- Ragione sociale e dati della ns Azienda.
- Quantità, Indicazioni di consegna, Lotto.

ORIGINE

Selezioniamo la miglior materia prima proveniente dai paesi membri e non dell'UE. Importiamo il pistacchio dalla Turchia, California, Grecia, Spagna e Iran. Per la farina viene utilizzata la materia prima disponibile in quanto la produzione di quest'ultima ha una stagionalità differente nei vari paesi. La provenienza viene indicata all'interno delle etichette.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **Colore:** varie sfumature di verde con percentuale di verde-giallo 5%.
- **Odore:** caratteristico del pistacchio, piacevole, senza odori estranei.
- **Sapore:** tipico del pistacchio, senza sapori estranei di rancido o amaro.

CARATTERISTICHE CHIMICHE – FISICHE

Aflatossine totali (somma di Aflatossine B1, B2, G1 e G2)	≤10,0 µg/kg Reg. (UE) n. 165/2010
Aflatossine B1	≤8,0 µg/kg Reg. (UE) n. 165/2010

	Spitaleri S.r.l.
	Viale Regina Margherita s.n. 95034 Bronte (CT) P. Iva: IT04260290871 Cellulare: +39 3202779773 Email: info@pistacchioenonsoloexedis.it Sito web: www.pistacchioenonsoloexedis.it

Acidità	<2 % Acido oleico
Perossidi	<2 meq O ₂ /kg
Umidità	<6%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	<100.000 ufc/g
Muffe e lieviti	<4.000 ufc/g
Coliformi totali	<1.000 ufc/g
E.coli	<200 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di prodotto)

Energia	2350/562JK/kcal
Grassi	45,4 g
- di cui acidi grassi saturi	5,6 g
Carboidrati	27,5 g
- di cui zuccheri	7,7 g
Proteine	20,5 g
Sale	2,5 g

ETICHETTATURA

- Denominazione prodotto.
- Ingredienti.
- Peso netto.
- Lotto.
- T.M.C./Data di scadenza.
- Indicazioni sulle modalità di conservazione.

	Sptaleri S.r.l.
	Viale Regina Margherita s.n. 95034 Bronte (CT)
	P. Iva: IT04260290871
	Cellulare: +39 3202779773
	Email: info@pistacchioenonsoloexedis.it Sito web: www.pistacchioenonsoloexedis.it

- Ragione sociale e stabilimento.
- Può contenere tracce di altra frutta a guscio e di gusci.

DICHIARAZIONI ED ASSICURAZIONE QUALITA'

Tracciabilità Reg. (CE) n. 178/2002

- L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare; dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori della merce in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire alla provenienza del prodotto e al giorno di produzione. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.

HACCP

- Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE.

DOP

- L'azienda è autorizzata alla trasformazione e confezionamento del "Pistacchio verde di Bronte D.O.P", codice operatore numero 47/C.

Glutine

- Vedi tabella Allergeni. Non utilizza materie prime quali cereali contenenti glutine, ai sensi del Reg. Ue 1169/11 e del D.l. 114/2006.

Imballi

- Idonei a contenere prodotti alimentari come previsto da Reg.CE 1935/2004.

Alcool

- Il prodotto non contiene alcool; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione.



O.G.M

- Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2006/1829/CE – 2006/1830/CE).

Radiazioni ionizzanti

- Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti.

IMBALLO

Peso netto	1 kg	5 kg
Peso lordo	1,010 kg	5,030
Tipo di imballo primario	Buste sottovuoto	Buste sottovuoto
Tipo di imballo secondario	Cartone ondulato	Cartone ondulato
Dimens. imballo secondario *	H:20 cm P:40 cm L:40 cm	H:20 cm P:40 cm L:40 cm
Pezzi per cartone *	12 x 1 kg	3 x 5 kg
Pallet *	120 x 80	120 x 80
Numero colli per strato *	6	6
Numero strati per pallet *	2	2
Numero colli per pallet *	12	12

*soggetto a variazione in relazione alle varie dimensioni di scatole disponibili in magazzino.

ALLERGENI

All'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca, definita allergene dalla Direttiva CE N. 1169/2011:

- Pistacchi (sgusciati, granella, farina, pasta).
- Mandorle (sgusciate, pelate, affettate, granella, farina, pasta).
- Nocciole (sgusciate, tostate, granella, pasta).

L'eventuale rischio di contaminazione con altri allergeni è definito nella tabella sottostante:

Allergeni	Ingrediente	Stessa	Presenza in	Cross
-----------	-------------	--------	-------------	-------

	Sptaleri S.r.l. Viale Regina Margherita s.n. 95034 Bronte (CT) P. Iva: IT04260290871 Cellulare: +39 3202779773 Email: info@pistacchioenonsoloexedis.it Sito web: www.pistacchioenonsoloexedis.it
---	---

		linea	azienda	contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesci	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	SI	SI	SI	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO	NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati (pistacchi, nocciole, mandorle, noci comuni, anacardi, ecc.)	SI	SI	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
Solfiti (concentrazione $\geq 10\text{mg/kg}$)	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO	NO

CORRETTA GESTIONE DEL MAGAZZINO

Cosa fare e possibili inconvenienti.

- Conservare le confezioni in locali appositamente dedicati all'esclusivo stoccaggio di questo prodotto.

	<p>Spitaleri S.r.l. Viale Regina Margherita s.n. 95034 Bronte (CT) P. Iva: IT04260290871 Cellulare: +39 3202779773 Email: info@pistacchioenonsoloexedis.it Sito web: www.pistacchioenonsoloexedis.it</p>
---	---

- Proteggere il prodotto dall'umidità.
- Il locale di stoccaggio deve essere in muratura, asciutto, non soggetto a bruschi cambiamenti di caratteristiche ambientali (temperatura, umidità).
- Il locale deve essere sufficientemente areato naturalmente od artificialmente.
- Mantenere le confezioni sollevate da terra, su pedane o scaffali sollevati da terra almeno 15 cm e distanziati dalle pareti di almeno 20 cm. Tutto ciò in modo da mantenere il prodotto isolato ed in condizioni igieniche; effettuare comodamente e con maggior cura le operazioni di pulizia; evitare il contatto diretto dell'alimento con superfici soggette ad escursioni termiche o fenomeni di condensa; controllare possibili fenomeni di infestazione o frequentazione murrina e per esporre il prodotto al ricambio di aria.
- Non accatastare un numero di confezioni superiore a 10.
- Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore dirette ed indirette e dalla luce diretta del sole.
- Provvedere ad interventi di pulizia almeno due volte la settimana. Provvedere all'allontanamento dei rifiuti, dei residui e sversamenti. Si suggerisce inoltre di utilizzare sempre aspiratori meccanici anziché soffiatori o ramazze.
- I magazzini devono essere svuotati completamente una volta l'anno e sottoposti a trattamenti di bonifica con disinfettanti e insetticidi specifici.

In relazione a quanto detto sopra si elencano i possibili inconvenienti di una scorretta gestione del magazzino:

- La frutta secca a guscio contiene proteine e grassi che presentano la peculiarità di assorbire gli odori. Pertanto, stoccando in uno stesso locale frutta secca a guscio con prodotti odorosi, le stesse potrebbero assumere note aromatiche indesiderate. La frutta secca a guscio non "assorbe" soltanto l'odore di altri generi alimentari, ma può "assorbire" odori emanati da sostanze chimiche o dagli stessi ambienti. Tenere in massima cura il microclima del magazzino, prestare attenzione agli odori e evitare conservazione di ogni genere alimentare o sostanza chimica nello stesso ambiente. La presenza di merci inquinate o di generi alimentari che contengono cariche batteriche e la manipolazione degli stessi nello stesso locale, potrebbero determinare la contaminazione crociata tra i diversi generi.
- L'eccessivo sovraccarico di confezioni produce il danneggiamento delle stesse, rende

	Sptaleri S.r.l.
	Viale Regina Margherita s.n. 95034 Bronte (CT)
	P. Iva: IT04260290871
	Cellulare: +39 3202779773
	Email: info@pistacchioenonsoloexedis.it Sito web: www.pistacchioenonsoloexedis.it

difficoltoso il controllo e ostacola l'areazione del prodotto.

- L'esposizione di una porzione di prodotto a fonti di calore produce localizzate variazioni significative del tasso di umidità con conseguente deterioramento del prodotto. Il fenomeno localizzato a pochi sacchi o a piccole porzioni dei sacchi stessi può verosimilmente diffondersi al resto del prodotto.
- L'igiene dei magazzini della frutta secca a guscio è essenziale per la buona conservazione del prodotto in quanto la confezione non impermeabile lo rende esposto all'intorno. Residui di prodotto nell'area avvantaggiano lo sviluppo di forme batteriche infestanti quali le muffe di cui è estremamente difficile liberarsi. Sversamenti e rifiuti attraggono infestanti e roditori. L'impiego di ramazze e soffiatori presenta l'inconveniente di sollevare polvere, inoltre non allontana perfettamente il residuo.
- Alcuni insetti depositano le proprie uova nell'intonaco dei muri. Le spore delle muffe depositano spesso nelle micro-irregolarità delle pareti e dei soffitti. Non è possibile bonificare l'ambiente con operazioni di pulizia ed igienizzazione tradizionali: occorre sottoporre i locali a bonifica con gas non tossici ma in grado di eliminare tutti i microrganismi ed insetti. (chiedere l'intervento di ditte specializzate nel settore specifico e regolarmente autorizzate).

	Sptaleri S.r.l.
	Viale Regina Margherita s.n. 95034 Bronte (CT)
	P. Iva: IT04260290871
	Cellulare: +39 3202779773
	Email: info@pistacchioenonsoloexedis.it
Sito web: www.pistacchioenonsoloexedis.it	