



DI SANO S.R.L.

Landriano - 27015 Via Fratelli Cairoli 5
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962
Tel +39 0245077295 – Fax +39 0289201977
www.prodottidisano.it - info@prodottidisano.it

SCHEDA TECNICA / DATA SHEET

PASTA PISTACCHIO DI SANO / DI SANO PISTACHIO PASTE

Codice / code : PSCL6016

Rev del:

06/02/2025

n

:

9

<u>Nome / name</u>	: PASTA PISTACCHIO DI SANO / DI SANO PISTACHIO PASTE
<u>Lotto N. / batch</u>	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione / on label, updated at every production cycle
<u>Produttore / producer</u>	: Di Sano s.r.l. <u>Sito di Produzione</u> : Stabilimento "2"

Descrizione / description : Prodotto ottenuto da Pistacchi, sottoposti a tostatura, seguita da macinazione e raffinazione. Il risultato è una pasta omogenea dal gusto caratteristico di pistacchi tostati, senza gusti fuorvianti di amaro e/o rancido. / Obtained by roasted pistachios, subsequently grinded and refined. The result in a homogenean product without off-flavours

Applicazione / use : Mantecati al gusto di Pistacchio, Praline, Cioccolato, Prodotti dolciari in genere... / for pastries and food industries

Ingredienti / ingredients : **PISTACCHIO 99,7%**, colorato con: E141ii clorofillina 0,3% / **PISTACHIO 100%**, colored with: E141ii chlorophyllin 0,3%

Dosaggio della Referenza / dosage : A vostro piacere - Consigliato 80/100 grammi per un 1 Kg di Gelato / recommended 80/100g for 1Kg of ice-cream

Origine pistacchio Extra UE

Valori nutrizionali medi per 100 g / nutritional value for 100g			
energia / energy	2491	590	Kj/Kcal
grassi / fat	53,00		g
di cui: acidi grassi saturi / saturated fat	8,60		g
di cui trans / trans fat	0,00		g
carboidrati / carbohydrates	16,00		g
di cui: zuccheri / of which sugar	10,00		g
fibre / fiber	10,00		g
proteine / protein	20,00		g
sale / salt	0,01		g

Caratteristiche Fisiche - Organolettiche /
Physical and organoleptic characteristics

- :
- Colore : Tipico del pistacchio / typical of pistachio
- Odore : Tipico del pistacchio / typical of pistachio
- Sapore : Tipico del pistacchio / typical of pistachio
- Aspetto : Pasta fluida / paste
- Grado di tostatura : Leggero / soft

Parametri chimici / chemical parameter : conforme al regolamento UE 2023/915, 396/2005 e s.m.i / compliant with reg UE 2023/915, 396/2005 and successive en
Aflatossina B1 < 8µg/kg
Aflatossine totali < 10µg/kg

Parametri Microbiologici / microbiological
parameter :

- Carica Batterica Totale / total bacterial : < 10.000 UFC/g
Lievitanti e Muffe / molds and yeasts : < 1.000 UFC/g
Coliformi / coliforms : < 100 UFC/g
- Escherichia Coli : < 10 UFC/g
- Staphylococcus aureus : < 10 UFC/g
- Salmonella spp. : Assente/25g
- Corpi Estranei : Assenti/100g
- Corpi Estranei : Assenti/100g

Analisi / analyse

: I prodotti vengono analizzati a campione presso laboratori accreditati. Analisi disponibili su richiesta / the products are analysed at lab. Rdp are available on request

OGM / GMO's

: Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003 / the product doesn't contain GMO's in accordance with reg. CE n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni

: **Può contenere tracce di altra frutta a guscio / may contain traces of other nuts**

: Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti. Compliant with Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011

<u>Allergeni / allergens</u>	<u>SI / yes</u>	<u>NO</u>	<u>Cross – Contamination</u>
Cereali contenenti glutine * / gluten	:	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / crustaceans	:	x	
Uova e prodotti a base di uova / eggs	:	x	
Pesce e prodotti a base di pesce / fish	:	x	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi / peanuts	:	x	
Soia e prodotti a base di soia / soy	:	x	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio) / milk	:	x	
Frutta a guscio ** nuts	x		x
Sedano e prodotti a base di sedano / celery	:	x	
Senape e prodotti a base di senape / mustard	:	x	
Sesamo e prodotti a base di sesamo / sesame	:	x	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2) 7 sulphites	:	x	
Lupino e prodotti a base di lupino / lupine	:	x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / molluscs	:	x	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati / wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hydrated strains			
** mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati. almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus Avellana</i>), common walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium Occidentale</i>), pecans [<i>Carya illinoensis</i>]			

Imballo

:	Tipo di Confezione / pack	Kg
:	Barattolo / jar	1
:	Latta / tin	5
:	Secchiello / bucket	10
:	Secchiello / bucket	25

Modalità Conservazione

Mantenere in luogo fresco e asciutto. Tenere lontano da fonti di calore e luminose / keep in a cool and dry place away from hot and light sources. Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi / the product, stored in the recommended conditions and inside the original sealed packaging, keeps its characteristics unchanged for at least 24 months.

:

Precauzioni / warning:

: Nel caso in cui presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riportarlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive / In the event that it presents anomalies, visible defects or does not have the usual physical/organoleptic characteristics, it is advisable to avoid use, store it closed in an isolated place, contact the retailer or the manufacturer to define the subsequent actions.

