

	FT N092100 02/07/25	N092100	Producer : FRUISEC S.A.S. ZI La Morélie 24120 TERRASSON France
	Fiche Technique <i>Technical Sheet</i>	Pistache naturelle hachée 3-8 mm <i>3-8 mm natural pistachio</i>	

1. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT / PRODUCT CHARACTERISTICS

Description Partie comestible du fruit du pistachier (*Pistacia Vera*), décortiquée, hachée et calibrée.

Description *Edible part of of the pistachio tree (Pistacia Vera), shelled, grinded and sized.*

Liste des ingrédients Pistache (100%)

Ingredients list *Pistachio (100%)*

Principale origine du fruit USA

Main origin of the fruit *USA*

Fruisec se tient à disposition de ses clients afin de leur faire connaître, s'ils le souhaitent, l'origine précise des fruits à coques qui leur ont été livrés

Fruisec is available to its customers to inform them, if they wish, of the precise origin of the nuts delivered to them.

Origine des autres ingrédients : -

Other ingredients origins : -

Couleur	Jaune-vert, avec particules de peau brune
<i>Colour</i>	<i>Yellow to green, with brown skin particles</i>
Goût	Caractéristique de la pistache
<i>Taste</i>	<i>Pistachio characteristic</i>
Texture	Souple
<i>Texture</i>	<i>Smooth</i>

2 - CONSERVATION – CONDITIONNEMENT - ALLERGENE / PRESERVING - PACKAGING - ALLERGEN

Conditions de stockage / Storage conditions :

DDM (Date de Durabilité Minimale) : dans l'emballage d'origine, non ouvert / *MDD (Minimum Durability Date) : in the original not opened packaging.*

Dans un local sec, à une température inférieure à 15°C (sauf dérogation contractuelle) / *In a dry place, below 15°C (or according to a specific contract)*

Tout emballage ouvert doit être utilisé maximum 1 mois après ouverture, stocké dans un local sec, à une température inférieure à 15°C / *Any opened packaging must be used maximum 1 month after opening, in a dry place in chilled conditions (below 15°C)*

Etiquetage / Labelling :

nom du produit, code produit du fournisseur, N° lot, DDM, adresse fournisseur ou code emballeur.

product name, supplier's product code, lot number, MDD, supplier address or code.

Code douanier	08 02 52 00
<i>Customs code</i>	

DDM	12 mois / months
MDD	

N092100 70014	sac/bag 10 kg, 18 sac/bag per carton/box, 2 cartons/boxes per pallet conditionné sous atmosphère modifiée / modified atmosphere packaging	Ce produit contient des fruits à coques. This product contains nuts.
N092100 20075	sac/bag 1 kg, 12 sac/bag per carton/box, 36 cartons/boxes per palette/palet conditionné sous atmosphère modifiée / modified atmosphere packaging	
-	-	
-	-	

Allergène / allergen : La gestion des allergènes et notre politique allergène sont décrites dans un document joint sur demande.

Allergen management and allergen policy are described in another document sent on request.

	N092100	Date	02/07/25
---	----------------	------	----------

3 - DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

		Valeur - unité Value - unit	Tolérance - unité Tolerance - unit	Méthode d'analyse Analysis method
Humidité <i>Moisture (%)</i>		< 6	< 6,5	Dessiccateur à infra-rouges Infra-red dryer
Acidité Gras Libre (Free fatty acid) % oleic acid of the produit		< 3	< 3,5	
Granulométrie Particle size	> 8 mm	5 % max	-	Tamiseur Retsch, sur grilles Afnor à maille carrée (Ronde pour les noix entières) <i>Retsch sieve, on Afnor square mesh (round for whole hazelnut)</i>
	2-8 mm	75 % min	-	
	-	-	-	
	-	-	-	
	-	-	-	

4- SECURITE DES ALIMENTS /FOOD SAFETY

CORPS ETRANGERS FOREIGN BODIES :	Valeur - unité Value - unit	Tolérance - unité Tolerance - unit	Méthode d'analyse Analysis method
Métaux * (Fer: 2 mm -Non Fer 2,5 mm-Inox : 2,5mm) <i>Metal* (Ferrous : 2 mm-No Ferrous : 2,5 mm - Stainless steel : 2.5mm)</i>	absence	-	Détecteur métaux <i>Metal detector</i>
Exogène dur (verre-pierre) <i>Exogenous hard (glass-stone)</i>	absence	-	Recherche visuelle <i>Visual inspection</i>
Endogène dur (coquille > 5*5mm) <i>Endogenous hard (shell >5*5mm)</i>	<1/ton (>5x5mm or >0,02g)	1/ton max (<5x5mm or <0,02g)	Recherche visuelle <i>Visual inspection</i>
Exogène et Endogène souple <i>Exogenous and Endogenous soft</i>	0.001% (en poids / in weight)	-	Recherche visuelle <i>Visual inspection</i>

*sauf carton origine, seau plastiques et bidon métal/ except original box, métal bins and plastic bucket

MYCOTOXINES MYCOTOXINS :	Valeur - unité Value - unit	Méthode d'analyse Analysis method
Aflatoxines B1, B2, G1, G2 (µg/Kg)	< 10	NF EN 12955
Aflatoxine B1 (µg/Kg)	< 8	NF EN 12955

FRUISEC recommande à ses clients de respecter le mode de prélèvement et la méthode d'analyse officiel définie dans la réglementation européenne en vigueur afin d'avoir des résultats non contestables.

FRUISEC recommends that its customers respect the sampling method and the official analysis method defined in current European regulations in order to obtain irrefutable results.

MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY	Cible - unité Target - unit	Tolérance - unité Tolerance - unit	Méthode d'analyse Analysis method
Flore totale revivable / Total vital count	-	-	NF ISO 4833 - 1
Levures / Yeasts	< 1000 / g	< 5000 / g	NF ISO 21527-2
Moisissures / Moulds	< 10 000/g	< 50 000/g	NF ISO 21527-2
Entérobactéries / Enterobacteriaceae	-	-	NF ISO 21528-2
Escherichia Coli	<1 / g	<10 / g	NF ISO 16649-2
Listeria monocytogenes	Non Détecté / 25 G	< 10 /g	AFNOR BIO 12/18 - 03/06
Salmonella	Non Détecté / 25 G		NF ISO 6579-1

OGM et IONISATION / GMO and IRRADIATION :

Ce produit est élaboré à partir d'ingrédients « conventionnels ». Il n'est donc pas soumis aux obligations d'étiquetage et de traçabilité, conformément à la réglementation européenne en vigueur. Certificats « non-OGM » : disponibles sur demande.

This product is made from "conventional" ingredients. Therefore it is not submitted to specific labelling and tracability, according to current European Community regulations. "GMO-free"certificate: available on request.

Ce produit et les ingrédients qui le composent n'ont pas subi de traitement d'ionisation. Il n'est donc pas soumis à l'obligation d'étiquetage définie par la réglementation européenne en vigueur.

This product and its ingredients have not been irradiated . Therefore it is not submitted to specific labelling, according to current European Community regulations.

	N092100	Date	02/07/25
---	----------------	------	----------

5 - NUTRITION et DIETES

Valeurs nutritionnelles pour 100 g Nutritional values for 100 g	Valeur - unité Value - unit		Commentaires Comments
Energie / energy value (en kJ / kCal)	2408	577	Source bibliographique Reference book Souci - Fachmann - Kraut CIQUAL tables (ANSES)
Matières grasses / fat (g)	45,4		
dont acide gras saturés / saturated fatty acids (g)	5,6		
dont acide gras trans /transfatty acids (g)	0,0		
Glucides / available carbohydrates (g)	19,3		
dont sucre / sugar (g)	7,7		
Protéines / proteins (N x 6,25) (g)	20,3		
Fibres alimentaires / dietary fibres (g)	10,3		
Minéraux / minerals (g)	1,8		
Sodium / Natrium (mg / 100 g)	1,0		
Sel / salt (g)	0,00		

Compatibilité avec des diètes spécifiques / suitability for specific diets :

Certifié Kasher / Kosher certified	oui / Yes
Compatible avec alimentation Halal /suitability for a muslim diet	oui / Yes
Convient à une diète végétarienne / suitability for a vegetarian diet	oui / Yes
Convient à une diète végétalienne / suitability for a vegan diet	oui / Yes
Issu de l'agriculture « bio » / organic food origin	non / no
Issu d'huile de palme RSPO-SG / Produced from RSPO-SG palm oil	
Cacao sous production RainForest Alliance / Cocoa under RA production	

Fiche technique Vérifiée et validée par		
Fiche technique Vérifiée et validée par	POULIER Emilie	Directrice Qualité - Hygiène Environnement - RSE Head of Quality - CSR Unit
Fiche technique Vérifiée et validée par	BOUYASSE Romain	Responsable R&D / R&D Manager