

SICYSUN SRL
 c.da Fumata ss.284 km 6
 Adrano-Bronte
 95031 Adrano (CT)
 tel e fax 095.7601527
www.sicysun.it
info@sicysun.it
info@dryfruit.it



Agroqualità
 LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
 ISO 9001 - ISO 22000
 Certified Integrated System



halal
 italia

**PARTNER DI
 SOLEO SRL**

**CAPITOLATO DI
 FORNITURA**

**Pesto di
 pistacchi**



ITBIO006



D1530

Cod.

Rev.

Pag. 1/4



DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
 D.O.P.



matr.dop17/C

gluten free

DESCRIZIONE PRODOTTO

Pesto ottenuta esclusivamente da pistacchi mediterranei naturali e ridotti in pasta mediante processori pre-raffinazione e raffinazione e successiva pastorizzazione.

L'utilizzo di materie prime altamente selezionate assicura una persistenza della nota aromatica.

I pistacchi devono essere esclusivamente di produzione mediterranea, non devono derivare da culture manipolate geneticamente (OGM FREE) e sono quindi assolutamente di prima qualità. I pistacchi devono essere prodotti a partire da frutti raccolti al giusto grado di maturazione. Trattasi di prodotto gluten free, lactose free, vegan.

Tutte le lavorazioni ed il successivo trasporto devono avvenire sempre nel rispetto delle normali condizioni igienico - sanitarie.

Un controllo con apparecchiature elettroniche deve garantire l'assenza totale di corpi estranei.

Il prodotto deve essere esente da additivi

Ingredienti: pistacchi sgusciati mediterranei 65% - olio di semi di girasole, sale
 TMC 24 mesi dalla produzione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore:	tipico del frutto, esente da odori sgradevoli
Colore:	verde tipico del frutto
Sapore:	delicato, aromatico, tipico del frutto, esente da sapori sgradevoli
Aspetto :	consistenza pastosa
Calibro/raffinazione:	pasta omogenea
Consistenza:	omogenea
Corpi estranei:	assenti
Insetti e loro parti:	assenti
Gusci:	assenti
Rottame di prodotto	assenti

Data di emissione:
 20 dicembre 2013-
 Ultimo revisione
 LUGLIO 2019

Emesso da:

Approvato da:

Approvato da:

SICYSUN SRL
 c.da Fumata ss.284 km 6
 Adrano-Bronte
 95031 Adrano (CT)
 tel e fax 095.7601527
www.sicysun.it
info@sicysun.it
info@dryfruit.it



Agroqualità
 LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
 ISO 9001 - ISO 22000
 Certified Integrated System



halalitalia[®]

PARTNER DI SOLEO SRL

CAPITOLATO DI FORNITURA

Pesto di pistacchi



ITBIO006



D1530

Cod.

Rev.

Pag. 2/4



DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
 D.O.P.



matr.dop17/C

gluten free

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	
Grassi	67,3 g
saturi	06,5 g
Carboidrati	20,1 g
zucchero	07,5 g
Fibre	08,0 g
Proteine	07,2 g
Sale	02,0 g
Solidi magri del latte	-----
Altri solidi	-----
Rancidità	Negativa
Perossidi	< 1 meq 02/Kg
Acidità libera (FFA)	< 0.5 %
Pesticidi	assenti
Aflatossina B1	< 8 ppb
Aflatossine (B1+B2+G1+G2)	< 10 ppb
Additivi	Assenti

Le eventuali leggere variazioni al di fuori dei limiti previsti nelle caratteristiche chimico-fisiche in funzione dell'andamento stagionale e delle caratteristiche pedoclimatiche relative alle singole zone di produzione dovranno essere segnalate e sottoposte ad accettazione da parte del cliente.

Data di emissione: 20 dicembre 2013- Ultimo revisione LUGLIO 2019	Emesso da:	Approvato da:	Approvato da:
---	-------------------	----------------------	----------------------

SICYSUN SRL
 c.da Fumata ss.284 km 6
 Adrano-Bronte
 95031 Adrano (CT)
 tel e fax 095.7601527
www.sicysun.it
info@sicysun.it
info@dryfruit.it



Agroqualità
 LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
 ISO 9001 - ISO 22000
 Certified Integrated System



halalitalia[®]

PARTNER DI SOLEO SRL

CAPITOLATO DI FORNITURA

Pesto di pistacchi



ITBIO006



D1530

Cod.

Rev.

Pag. 3/4



matr.dop17/C

gluten free

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 1000 ufc./g
Coliformi totali	< 500 ufc / g
E. coli	Assente / g
Streptococchi fecali	< assenti ufc / 10g
Staphylococcus aureus	Assente / g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Lieviti e muffe	< 10 ufc / g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDI

Valori indicativi per 100 gr di prodotto

Valore energetico	2940 kj/711,1 kcal
Grassi	67,3 g
saturi	06,5 g
Carboidrati	20,1 g
zucchero	07,5 g
Fibre	08,0 g
Proteine	07,2 g
Sale	02,0 g

APPLICAZIONI E MODALITA' D'USO

In ristorazione
 Ottimo per la preparazione di primi, secondi piatti o aperitivi, o per la preparazione di pietanze gourmet, finger food, crepes

DOSAGGIO D'IMPIEGO CONSIGLIATO

100 gr di prodotto dose per 1 o 2 persone

Data di emissione: 20 dicembre 2013- Ultimo revisione LUGLIO 2019	Emesso da:	Approvato da:	Approvato da:
--	-------------------	----------------------	----------------------

SICYSUN SRL
 c.da Fumata ss.284 km 6
 Adrano-Bronte
 95031 Adrano (CT)
 tel e fax 095.7601527
www.sicysun.it
info@sicysun.it
info@dryfruit.it



Agroqualità
 LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
 ISO 9001 - ISO 22000
 Certified Integrated System



halal
 italia

**PARTNER DI
 SOLEO SRL**

**CAPITOLATO DI
 FORNITURA**

Pesto di pistacchi



ITBIO006



D1530

Cod.

Rev.

Pag. 4/4



matr.dop17/C

gluten free

IMBALLO

Il prodotto può essere confezionato in bocce di vetro da gr.560

Composizione pallet 80x120: 6 pezzi per cartone, 14 cartoni per strato, max 12 strati per pallet per un totale di 1008 pezzi da 560gr. per pallet

Il prodotto può essere confezionato in bocce di vetro da kg 1

Composizione pallet 80x120: 9 pezzi per cartone, 8 cartoni per strato, max 7 strati per pallet per un totale di 504 pezzi da 1kg per pallet

Tutti i materiali per l'imballaggio devono rispettare le norme vigenti per gli imballi destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti. Il prodotto deve pervenire all'interno di imballaggi integri, puliti, chiusi e asciutti, riportanti l'etichetta con tutte le indicazioni previste dalla legislazione vigente.

MODALITA' DI TRASPORTO

Il prodotto deve essere trasportato e mantenuto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti dirette di calore.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DURATA

Il prodotto, conservato nell'imballaggio originale sigillato ad una temperatura intorno agli 15/18°C In luogo fresco ed asciutto lontano da fonti dirette di calore mantiene le proprietà e le caratteristiche per lungo tempo. Dopo l'apertura conservare a temperatura ambiente e consumare entro breve tempo oppure conservare in frigo con possibilità di consumo per periodi più lunghi. Consumare il prodotto preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione riportata sull'etichetta.

**Data di emissione:
 20 dicembre 2013-
 Ultimo revisione
 LUGLIO 2019**

Emesso da:

Approvato da:

Approvato da:

SICYSUN SRL
 c.da Fumata ss.284 km 6
 Adrano-Bronte
 95031 Adrano (CT)
 tel e fax 095.7601527
www.sicysun.it
info@sicysun.it
info@dryfruit.it



Agroqualità
 LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ
 ISO 9001 - ISO 22000
 Certified Integrated System



**halal
 italia**

**PARTNER DI
 SOLEO SRL**

**CAPITOLATO DI
 FORNITURA**

**Pesto di
 pistacchi**



ITBIO006



D1530

Cod.

Rev.

Pag. 5/4



DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
 D.O.P.



matr.dop17/C

gluten free

CERTIFICAZIONE

Il prodotto deve essere accompagnato da un certificato o etichettatura che riporti la quantità, il n° di lotto, la data di scadenza e dalla dichiarazione di conformità del lotto al presente Capitolato. Si fornirà dichiarazione HACCP da parte del fornitore e del trasportatore.

Per l'utilizzazione del prodotto nei settori soggetti a particolari regolamentazione spetta al cliente informarsi sulla legislazione in vigore nel Proprio paese e conformarsi.

**Data di emissione:
 20 dicembre 2013-
 Ultimo revisione
 LUGLIO 2019**

Emesso da:

Approvato da:

Approvato da: