



CAPITOLATO DI FORNITURA

PISTACCHIO SGUSCIATO

(ANCHE IN GRANELLA O FARINA)





Cod.

Rev.

Pag. 1/4





matr.dop17

gluten free senza glutine

DESCRIZIONE PRODOTTO

Semi ottenuti da frutti di Pistacia vera L. (famiglia delle Anacardiaceae) mediante separazione fisica dalle parti più esterne (pericarpo, guscio e pellicola interna). I pistacchi sono di provenienza mediterranea (turchia,grecia,spagna,, 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 di corpi estranei Il prodotto deve essere esente da additivi

INGREDIENTI: PISTACCHI sgusciati mediterranei TMC 365 giorni 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: seme oblungo, costituito da due cotiledoni carnosi

Calibro: omogeneo per pistacchio sgusciato , calibro 2/4-4/6-+6mm per

granella, calibro fine o extra fine per farina

Consistenza: buona
Corpi estranei: 0.5 % max
Insetti e loro parti: < 4 / Kg
Gusci: +/- 0.5%

Rottame di pistacchi assente - max. 15% per pistacchio pelato standard

Data di emissione:	Emesso da:	Approvato da:	Approvato da:
dicembre 2011-			
Ultimo Controllo			
luglio 2019			





CAPITOLATO DI FORNITURA

PISTACCHIO SGUSCIATO

(ANCHE IN GRANELLA O FARINA)





Cod.

Rev.

Pag. 2/4







matr.dop17

gluten free senza glutine

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

< 6 % Umidità Grassi 56,1 g 06,2 g saturi Carboidrati 25,9 g Zucchero 08,8 g **Proteine** 18.0 q **Fibra** 10,0 g 00,2 g Sale Solidi magri del latte 00,00 % Altri solidi 00,00 % Rancidità Negativa Perossidi < 1 meq 02/Kg Acidità libera (FFA) < 0.5 % Pesticidi Entro i limiti di legge Aflatossina B1 < 4 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:	Emesso da:	Approvato da:	Approvato da:
dicembre 2011-			
Ultimo Controllo			
luglio 2019			





CAPITOLATO DI FORNITURA

PISTACCHIO SGUSCIATO

(ANCHE IN GRANELLA O FARINA)



ITBIO006



Cod.

Rev.

Pag. 3/4







matr.dop17

gluten free senza glutine

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale < 100.000 ufc./g Coliformi totali 2000 ufc / g E. coli Assente / g Streptococchi fecali < 2000 ufc/g Staphylococcus aureus Assente / g Salmonella spp Assente in 25 g Listeria monocytogenes Assente in 25 g Lieviti e muffe < 2000 ufc/g

INFORMAZIONI NURIZIONALI

Valori indicativi per 100 gr di prodotto

2543 kj/608 kcal Valore energetico Grassi 56,1 g 06,2 g saturi Carboidrati 25,9 g 08,8 g Zucchero **Proteine** 18,0 g **Fibra** 10,0 g Sale 00,2g

Data di emissione:	Emesso da:	Approvato da:	Approvato da:
dicembre 2011-			
Ultimo Controllo			
luglio 2019			





CAPITOLATO DI FORNITURA

PISTACCHIO SGUSCIATO

(ANCHE IN GRANELLA O FARINA)





Cod.

Rev.

Pag. 4/4

Wandorla di Avola





matr.dop17

gluten free senza glutine

IMBALLO

Il prodotto è imballato in buste doypack carta finestra salva freschezza richiudibile da kg1 **Composizione pallet 80x120**: 10 buste per cartone, 8 cartoni per strato, max 7 strati per pallet per un totale di 560 buste da 1kg per pallet

Tutti i materiali per l'imballaggio rispettano le norme vigenti per gli imballi destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti. Il prodotto deve pervenire entro 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.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DURATA

Il prodotto, conservato nell'imballaggio originale sigillato ad una temperatura intorno agli 8-10°C e ad una UR bassa (intorno al 55-65%), conserva inalterate le sue proprietà originali per 12 mesi a decorrere dalla data di produzione.

CERTIFICAZIONE

Il prodotto deve essere accompagnato da un certificato 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.

Data di emissione:	Emesso da:	Approvato da:	Approvato da:
dicembre 2011-			
Ultimo Controllo			
luglio 2019			





CAPITOLATO DI FORNITURA

PISTACCHIO SGUSCIATO

(ANCHE IN GRANELLA O FARINA)





Cod.

Rev.

Pag. 5/4





matr.dop17

gluten free senza glutine

DOCUMENTAZIONE PREVENTIVA: ottemperanza normativa igienico – sanitaria H.A.C.C.P., capitolato di fornitura con relative schede tecniche (codesto documento). , dichiarazione allergeni, dichiarazione assenza O.G.M., dichiarazione assenza glutine.

DOCUMENTAZIONE ACCOMPAGNATORIA ALLA SINGOLA FORNITURA: certificazione riportante qualità, lotto di produzione e scadenza, ricerca delle aflatossine, contenuto di umidità, presenza visiva di infestazioni, dosaggio di muffe e lieviti, ricerca di frammenti di artropodi, analisi visiva ed organolettica, idoneità della confezione.

Data di emissione:	Emesso da:	Approvato da:	Approvato da:
dicembre 2011-			
Ultimo Controllo			
luglio 2019			