

**FT-FR-0098**

Page : 1/3

N° version :

2

Date de création :

04/2017

Date de révision :

04/02/2020

Fiche Technique Pistaches Émondées Grade A

Validé par :

Tatyana Pelvé

Pistaches Emondées Grade A

Grade A

Produit :	Fruit sec / pistache émondée Grade A
Ingrédient :	100% pistache verte, traces éventuelles d'autres fruits à coques
Description :	Belle couleur, extra verte, goût franc de pistache
Origine :	IRAN
Humidité :	+/-4%
Bienfaits sur la santé	La pistache est riche en nutriment, fibre, fer et magnésium. Elle offre plus de 30 vitamines et minéraux différents dont la vitamine E.
DLUO :	24 à 26 mois après la récolte
Conditionnement Emballage référence PIST-A VR :	Pistache verte Grade A en vrac dans un sac de 10 kg ou 12,5 kg carton de 10 kg ou 12,5 kg ou en sachet de 1kg, carton de 10 sachets
Conditionnement Emballage référence PIST-A :	Pistache vert Grade A dans un sachet 1 kg carton de 10 kg,
Conditions de stockage :	à conserver dans un endroit frais et sec
Conditions de transport :	Température réfrigérée (+2° à +4° C)
Etiquetage :	Le n° de lot et la DLUO sont mentionnés sur chaque sachet de 1 kg et sur le carton de 10 kg ou 12,5 kg

Rédacteur / Date: 07/09/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 04/02/2020	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 04/02/2020	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

Page 1 sur 3



FT-FR-0098

Page : 1/3

N° version : 2

Fiche Technique Pistaches Émondées Grade A

Validé par :

Tatyana Pelvé

2

Date de création :

04/2017

Date de révision :

04/02/2020

Caractéristiques Microbiologiques

Paramètres	Unités	Méthodes	Résultats(R)	Critères	Interp.
Micro Organismes à 30°C	UFC/g	XP V08-034 - 09/2010	<2000	10000	S
Levures et Moisissures (I=5jours aw<0.96)	UFC/g	NF V08-036 - 05/2003	<100	5000	S
Entérobactéries présumées	UFC/g	37°C NF V08-054 - 04/2009	<10	10	S
Bacillus cereus présomptifs	UFC/g	NF EN ISO 7932 - 07/2005	<100	100	S
Salmonella spp	/25g	BRD 07/11-12/05	Absence	Absence	S
Listeria monocytogenes	/25g	ALOA - AES 10/3-09/00	Absence	Absence	S

Valeurs Nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs énergétiques :	572 kcal/2391 kj
Protéines :	21,35 g
Hydrate de carbone :	27,65 g
Dont sucres :	7,81 g
Graisses :	45,97 g
Dont saturées :	5,5 g
Mono insaturées :	24,22 g
Poly insaturées :	13,899 g
Cholestérol :	0 mg
Fibres :	10,3 g
Sodium :	10 mg
Phosphore :	4,2 g
Magnésium	485m g
Calcium :	105 mg

Allergènes

Oeufs :	Absent	Soja :	Absent
Fruits à coque (amandes, noix, pistaches, noisettes) :	Présent	Sésame :	Absent
Céleri :	Absent	Gluten :	Absent
Crustacé :	Absent	Poisson :	Absent
Lait :	Absent	Mollusques :	Absent
Moutarde :	Absent	Lupin :	Absent
Arachide :	Absent	Le dioxyde de soufre et sulfite :	Absent

Rédacteur / Date: 07/09/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 04/02/2020	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 04/02/2020	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

Page 2 sur 3

**FT-FR-0098**

Page : 1/3

N° version : 2

**Fiche Technique
Pistaches Émondées Grade A**

Validé par :

Tatyana Pelvé

Date de création :

04/2017

Date de révision :

04/02/2020

Autres

OGM :	Le produit ou un des ingrédients de ses ingrédients contient-il du matériel génétiquement modifié → NON
Additifs :	Le produit ou un de ses ingrédients / additifs est-il produit au départ d'organismes génétiquement modifiés → NON
Ionisation :	Absence
Résidus de pesticides :	Conforme à la législation européenne
Contaminants :	Le fournisseur s'engage à respecter le règlement européen N°466/2001 de la Commission du 08 mars 2001 concernant les contaminants et notamment la directive 2001/22/CE sur les métaux lourds et les directives 96/32/CE, 97/41/CE, 98/82/CE, relatives aux résidus de pesticides sur ou dans certains produits d'origine végétale.
Corps étrangers :	Le fournisseur garantit que des mesures sont en application pour éviter la présence de corps étrangers

Certificats Complémentaires

Analyse Aflatoxine :	OUI
Certificat MS-HACCP Système :	OUI (le traitement, l'emballage, et l'exportation de pistache)
Certificat ISO 22000/2005	OUI

Service Qualité

Gestionnaire qualité	Mlle Salma LAHJOUI
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	qualite@premium-trading.fr

Service Commandes

Assistante administration des ventes	Mme Marine DE ALMEIDA
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	secretariat.premium.t@gmail.com

Rédacteur / Date: 07/09/2018	Nina Raoul	Vérification / Date : 04/02/2020	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 04/02/2020	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

Page 3 sur 3