Nombre. *Name*: **PISTACCHIO ITALIA**

Artículo No. *Article No.:* **3100065**

1. Información de producto. *Product information.*

Aplicación/*Application*:	Heladería y pastelería *Ice cream and pastry*
Descripción/*Description*:	Preparado en pasta para helados y productos de pastelería, con pistachos. *Compound in paste with pistachios for Italian gelato and pastry products.*
Dosis/*Dosage*:	**70 – 100 g/Kg** de mezcla base estabilizada / of *stabilized base*
Modo de empleo/ *Way of use*:	Añadir la cantidad indicada a la mezcla base estabilizada y disolver. Dejar madurar de 10 – 15 minutos y proceder a elaborar. *Add the specified amount to the base mix and dissolve. Let ripen for 10 to 15 minutes and proceed to elaborate.*
Ingredientes/ *Ingredients*	Azúcar, **pistachos** tostados 30%, aceite de soja, harina de **soja** tostada, suero de **leche** dulce en polvo, emulgente: lecitina de **soja**, grasa de palma totalmente hidrogenada, colorantes: riboflavina, E141, aroma. *Sugar, roasted **pistachios** 30 %, soy oil, roasted **soy** flour, sweet **whey** powder, emulsifier: **soy** lecithin, fully hydrogenated palm oil, colurs: riboflavins and E141, flavouring.*

2. Envase. *Packaging.*

Envase y embalaje /*Packaging:*	Cubo / *Bucket*
Contenido / *Net weight*	3 Kg
Marca comercial / *Trademark*	**CRESCO**
Consumo Preferente / *Best before:*	540 días/*days*
Condiciones Almacenamiento / *Storage conditions:*	Almacenar en envase original en lugar fresco y seco, alejado de fuentes directas de luz y calor. Con el tiempo el producto puede sufrir cambios de color y separación del aceite. La calidad no se ve comprometida. Mezclar bien antes de usar.

	At 20°C, dry, sealed, in original packaging, keep away from freeze, heat and direct insolation. *During storage colour changes and fat and oil separation may occur. The quality is not compromised! Stir well before use.*

3. Parámetros físico / químicos y organolépticos. *Chemical / physical parameters and organoleptic*:

Color/*Colour*:	Verde/ *Green*
Olor/*Smell*:	Característico / *Characteristic*
Sabor/*Flavour*:	Pistacho con una nota de almendra / *Like pistachio with almond note*
Apariencia/ *Appearance.*	Producto en pasta de aspecto viscoso / *Viscous mass*

Parámetro/*Parameter*	**Valor/***Value*	**Método/***Method*
Contenido en grasa (%) / *Fat content (%)*	0,30	Soxhlet

4. Información nutricional / *Nutrition information:*

Contenido promedio por 100 g (Calculado*) / *Average contents per 100 g (calculated*)*	**Valor /** *Value*
Valor energético en kJ /Kcal / *Energy in kJ /kcal*	2252/541
Grasas en g / *Fat in g*	32,8
- **de las cuales saturadas en g /** *of wich saturates in g*	6,6
Hidratos de carbono en g / *Carbohydrates in g*	47,4
- **de los cuales azúcares en g /** *of wich sugars in g*	45,7
Proteínas (N x 6.25) en g / *Protein (N x 6.25) in g*	11,8
Sal en g (expresado en sodio x2.5) / *Salt in g (expressed in sodium x2.5)*	0,2

* **Cálculo estimado en base al artículo 30 del Reglamento (UE) Nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011** / *Estimate based on article 30 of Regulation (EU) Nº1169/2011 of the European Parliament and Council of October 25th, 2011.*

5. Microbiología / *Microbiology:*

	Valor máximo *máx. value*
Aerobios Mesófilos por gramo / *Aerobic mesophiles/g*	10.000 ufc/g max.
Mohos por gramo / *Mould/g*	100 ufc/g max.
Levaduras por gramo / *Yeast/g*	100 ufc/g max.
Coliformes / *Coliforms germs*	10 ufc/g max.
Salmonela por 25 gramos / *Salmonella/25g*	No detectado(not detected)/25g

6. Ingredientes que pueden desencadenar las alergias u otras reacciones de incompatibilidad*: Ingredients which can trigger allergies or other incompatibility reactions:*

Basado en el Reglamento (CE) 1169/2011 y posteriores modificaciones. *Based on Regulation (EC) 1169/2011 and subsequent amendments.*

Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo: **a) jarabes de glucosa a base de trigo [(1)];** **b) maltodextrinas a base de trigo [(1)];** **c) jarabes de glucosa a base de cebada;** **d) cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agricola para bebidas alcohólicas.** *// Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof, except:* a) *wheat-based glucose syrups including dextrose [(1)];* b) *wheat-based maltodextrins [(1)];* c) *glucose syrups based on barley;* d) *cereals used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.*	**-**
Crustáceos y productos a base de crustaceos // *Crustaceans and products made thereof*	**-**
Huevos y productos a base de huevo // *Eggs and products made thereof*	**-**
Pescado y productos a base de pescado, salvo: **a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;** **b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.** *// Fish and products thereof, except:* *a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;* b) *b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.*	**-**
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes // *Peanuts and products made thereof*	**-**
Soja y productos a base de soja, salvo: **a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados [(1)];** **b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetate de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol derivados de la soja;** **c) fitoesteroles y esters de fitoesterol derivados de aceites vegetales de soja;** **d) esteres de fitoestanol derivados de fitoesteroles de aceite de semilla de soja.** *// Soybeans and products thereof, except:* *a) fully refined soybean oil and fat [(1)];*	**+**

b) *natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;* c) *vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;* d) *d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.*	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo: **a) lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas;** **b) lactitol.** *// Milk and products thereof (including lactose), except:* *a) whey used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages;* b) *lactitol.*	**+**
Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Carylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos o alfóncigos (Pistacia vera), macadamias o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, salvo: **a) nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.** *// Nuts, i.e. almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia nuts and Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except:* a) *nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.*	**+**
Apio y productos derivados // *Celery and products made thereof*	**-**
Mostaza y productos derivados // *Mustard and products made thereof*	**-**
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo // *Sesame seeds and products made thereof*	**-**
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO_2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante. // *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO_2 which are to be calculatedfor products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.*	**-**
Altramuces y productos a base de altramuces // *White lupin and products made thereof*	**-**
Moluscos y productos a base de moluscos // *Mulluscs and products made thereof*	**-**

+: Contenido en la receta / *contained in recipe* **−: no contenido en la receta** / *not contained in recipe*

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan.
(1) And products thereof, insofar as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated.

Posible contaminación cruzada / *Possible cross contamination*:

Puede contener trazas de otros **frutos de cáscara** y **cereales que contengan gluten.** / *May contain other **nuts** and cereals containing **gluten**.*

7. GMO / *OGM*

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos genéticamente modificados (OGM) con el etiquetado obligatorio de conformidad con las directivas de la CE N º 1829/2003 y N º 1830/2003.

This product does not contain any ingredients from genetically modified organisms (GMO) with mandatory labelling pursuant to EC Directives No. 1829/2003 and No. 1830/2003.

Los detalles de los productos constituyen una descripción del producto. Las sustancias naturales, en particular, pueden dar lugar a fluctuaciones en su composición y, en consecuencia, en sus propiedades. Sin reconocer ningún derecho en un procedimiento judicial, nos esforzamos para compensar este efecto con las medidas adecuadas a fin de preservar los rasgos específicos de aplicación.

The specific product details constitute a description of the product. Natural substances in particular can result in fluctuations in the composition and accordingly in the properties. Without acknowledging any legal claims, we endeavour to compensate for this effect with suitable measures in order to preserve the specific application features.

Revisión: 01/2023

Martin Braun, S.A.
Pol. Ind. La Serreta. C/Montevideo, s/n
Apartado de correos, 271
30500 Molina de Segura-Murcia-España

Teléfono: +34 968 611 712
Fax: + 34 968 615 112
www.martinbraun.es
CIF: A30044044