

DENOMINAZIONE DI VENDITA	PASTA PISTACCHIO	Codice/Code PEC
SALES DENOMINATION	PISTACHIO PASTE	

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO	Pistacchio, Colorante (E100-E141). Prodotto ottenuto dalla raffinazione di pistacchio sgusciato e tostato.
PRODUCT COMPOSITION	Pistachio, Colorant (E100 - E141). Product obtained by refining of shelled and toasted pistachio.

Parametri Chimici Chemical Parameters	
Aw a 25°C Aw at 25°C	≤0,3
Aflatossina B1 Aflatoxins B1	≤ 8,0 µg/kg
Aflatossine TOTALI Aflatoxins TOTAL	≤ 10,0 µg/kg
Residui Di Antiparassitari Pesticide Residues	Reg CE 839/08 Reg CE 149/08 Reg CE 839/08

Parametri nutrizionali * Tali valori sono suscettibili di variazioni in funzione dei lotti e dell'annata di raccolto Nutritional parameters * These values are subject to variation depending on the batch and harvest year	
Valore energetico (kcal) Energy value (kcal)	642
Valore energetico (kj) Energy value (kj)	2685
Lipidi totali (g) Total fat (g)	54,5
di cui Grassi saturi (g) of which Saturated (g)	6,6
Proteine (g) Proteins (g)	24,6
Carboidrati (g) Carbohydrates (g)	9,9
di cui Zuccheri (g) of which Sugars (g)	4,8
Fibre (g) Fibers (g)	7
Sale (g) Salt (g)	0

Caratteristiche Fisiche Physical Characteristics	micron
Granulometria Granulometry	≤30 (+/- 10%)

Parametri Microbiologici Microbiological Parameters	
Conta Microrganismi mesofili aerobi a 30° C Count of aerobic mesophilic microorganisms at 30°C	≤ 30.000 ufc/g
Carica miceti (Muffe e lieviti) Bacteria load (Moulds and yeasts)	≤ 500 ufc/g
Escherichia Coli Escherichia Coli	≤ 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi Coagulase-positive staphylococci	≤ 10 ufc/g
Salmonella spp Salmonella spp	Assente/25 g Absent/25 g
Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	Assente/25 g Absent/25 g

Parametri sensoriali Sensory parameters	
Aspetto Appearance	Pasta di Pistacchio Pistachio paste
Colore Colour	Verde scuro Dark green
Odore Smell	Profumo di pistacchio tostato, assenza odori anomali Toasted pistachio scent, no abnormal smell
Sapore Taste	Tipico, assenza sapori estranei o amari Typical, absence of foreign or bitter flavors
Consistenza Consistency	Pasta Paste

Corpi Estranei Foreign Material	
Infestazione Da Insetti Vivi Live Insect Infestation	Assenti Absent
Corpi Estranei (Metalli, Vetro) Foreign material (Metals, Glass)	Assenti Absent
Altri Corpi Estranei (Foglie, Gusci, Frammenti di Gusci, Legno) Other foreign materials (Leaves, Shells, Shells fragment, Wood)	Assenti Absent
Corpi estranei non vegetali (Pietre, Terra, Plastica, Juta) Not-vegetable foreign materials (Stones, Ground, Plastic, Jute)	Assenti Absent

Imballaggio Packaging	Gestione e Conservazione Del Prodotto Product Management And Storage		
Tipo Type	Capacità Capacity	Modalità Di Conservazione Storage Method	Indicazioni in Etichetta Label Information
Latta Can	3 – 25 kg	Luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, preferibilmente temperatura compresa tra 8 e 10 °C.	24 mesi. Il termine relativo alla durata del prodotto si riferisce a confezioni integre e correttamente conservate.
Secchio Bucket	0,5 – 1 – 3 – 10 – 20 – 1000 kg	Cool and dry place, away from heat sources, preferably between 8 and 10 °C.	24 months. The term relating to the duration of the product refers to unopened packs and correctly stored.

DICHIARAZIONI – DECLARATIONS

La Anastasi s.r.l.:

- opera applicando il sistema HACCP come da Reg. CE 852/2004;
- ha applicato un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. CE 178/2002;
- ha ottenuto la certificazione di qualità secondo le norme FSSC22000, Kosher, HALAL;
- ha una procedura per il monitoraggio e il controllo delle Micotossine come da Reg. CE 915/2023;
- i nostri imballi sono idonei a contenere prodotti alimentari come previsto da Reg. CE 1935/2004;
- all'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca.
- non utilizza “Alimenti Geneticamente Modificati” materie prime contenenti OGM., per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti.
- le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.

L'eventuale rischio di contaminazione come da Reg. (UE) N. 1169/2011, con altri allergeni è definito nella tabella seguente:

Anastasi s.r.l.:

- operates by applying the HACCP system as per EC Reg. 852/2004;
- has applied a documented system of product traceability as required by EC Regulation 178/2002;
- has obtained the quality certification according to the FSSC22000, Kosher and Halal standards;
- has a procedure for monitoring and controlling mycotoxins as per EC Reg. 915/2023;
- our packaging is suitable for containing food products as required by EC Reg. 1935/2004;
- in our farm is worked only dried fruit, defined allergen;
- does not use 'Genetically Modified Food' raw materials containing GMOs, so there is no danger of cross-contamination of products within the company
- The raw materials treated do not undergo treatment with ionizing radiation.

Reg. (UE) N. 1169/2011, the possible risk of contamination with other allergens is defined in the following table:

Elenco Allergeni Allergens list	Ingrediente Ingredient	Presenza nel sito Presence on the site	Presenza nella linea Presence in the line	Possibile Cross contamination Possible Cross contamination
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - Corn comprised gluten/products which based on it	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crayfish and products which based on crayfish	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova - Eggs and products based on eggs	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products which based on fish	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and products based on peanuts	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia - Soya and products which based on soya	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini - Lupine and products which based on lupine	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and products which based on	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) - Milk and products which based on milk, comprising lactose	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio – Nuts: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	SI/YES Pistacchio Pistachio	SI/YES Mandorla/Almond	NO	SI/YES Homogeneous max 20 ppm
Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products which based on celery	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products which based on mustard	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - Sesame and products which based on sesame	NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - Sulphur dioxide and sulphites with concentration in minimum of 10 mg/kg	NO	NO	NO	NO