


	FICHE TECHNIQUE - SPECIFICATIONS PURÉE DE PISTACHE 100% GRADE C LISSE <i>Pistazienpüree 100% Grad C Glatt</i> 1kg	 CHEF <i>Gourmet</i> Certified  Corporation
---	---	--

DESCRIPTION / DESCRIPTION

Découvrez notre purée de pistache grade C lisse, une spécialité artisanale intense et authentique, idéale pour la pâtisserie ou en gourmandise.

Discover our smooth C grade pistachio paste, an intense and authentic artisan specialty, ideal for baking or as a treat.

Code produit / Product code	JG030PU	
Contenants possibles / Available formats	→ 1kg (professionnels / food service)	
Origine / Origin	Iran	
Lieu de production / Production site	France	
Caractéristique organoleptique / Organoleptic features	Texture : Lisse Couleur : Vert typique de la pistache Texture: Smooth Color: Typical pistachio green	
Stockage et conservation / Storage and conservation	Réfrigérée (4°C environ), à l'abri de la lumière. Mélanger avant utilisation. Refrigerated (about 4°C), protected from light. Mix before use.	

INGREDIENTS / INGREDIENTS

- Liste des ingrédients : **Pistache 100%**.
Sans huile de palme, sans colorants ni arômes artificiels, ni conservateurs.
Ingredients: **Pistachio 100%**.
Without any palm oil, artificial colors or flavors, preservatives.
- Allergènes (définis par la directive le règlement UE 2011/1169, volontairement présents) : Pistache.
Produit fabriqué dans un atelier manipulant : lactose, gluten, fruits à coque.
Allergens (as defined by Directive EU 2011/1169, voluntarily present): Pistachio.
Product manufactured in a factory that uses: lactose, gluten, nuts.
- Utilisation prévue : Produit prêt à être consommé dans l'état par toute la population hormis personnes allergiques.
Use: Product to be used as it is by everyone, except allergic people

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGICAL

Déterminations / Methods	Critères / Criteria
E. Coli / E. Coli	< 1 UFC / g
Listeria monocytogènes / Listeria monocytogenes	Abs / 25g
Levures et moisissures / yeasts and molds	< 50 UFC / g
Coliformes 30°C / Coliforms 30°C	< 100 UFC / g
Salmonelle / Salmonella	Abs / 25g

 <p>Jules & Gabrielle Ingrédients pâtisseries artisanaux Handcrafted pastry ingredients</p>	<p>FICHE TECHNIQUE - SPECIFICATIONS PURÉE DE PISTACHE 100% GRADE C LISSE <i>Pistazienpüree 100% Grad C Glatt</i> 1kg</p>	 <p>CHEF <i>Gourmet</i></p>  <p>Certified Corporation</p>
--	---	--

CONTAMINANTS / CONTAMINANTS

OGM / GMO	Le produit n'est pas étiquetable OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE The product is not labelable GMO within the meaning of regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC
Convient au régime végétarien / Suits vegetarian diet	Oui Yes
Convient au régime végétalien / Suits vegan diet	Oui Yes
Dioxine, métaux lourds, mycotoxines, pesticides / Dioxin, heavy metals, mycotoxins, pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur N°2023/915 ; 396/2005 ; 37/2010 Complies with current regulations N°2023/915; 396/2005; 37/2010
Ionisation / Ionization	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement d'ionisation No ingredient, additive or finished product has undergone ionization treatment

VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION FACTS

Valeurs nutritionnelles moyennes / Nutrition facts	Pour / For 100 g
Energie / Energy	2308 kJ 553 kcal
Matières grasses / Fats	46,60 g
dont acides gras saturés / Of which saturated fatty acids	7 g
Glucides / Carbohydrates	11,40 g
dont sucre / Of which sugars	0,00 g
Protéines / Protein	16,60 g
Fibre / Fiber	10,40 g
Sel / Salt	0,03 g

TRACABILITE / TRACABILITY

N° LOT / Batch number: Code produit et jour de production / Product code and production date

DDM (Date de durabilité minimale) / Shelf life: 9 mois à partir de la date de production dans l'emballage d'origine non ouvert / 9 months from date of production in the original unopened packaging

EMBALLAGE / PACKAGING

Format / Format	Type et matériaux / Type and materials
1kg	Seau/pot et couvercle en plastique / Plastic pail/jar and lid

CODE SH / SH CODE

20079997