


| | |
|---|------------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO n°40 |
| | USO ALIMENTARE |
| | OLIO DI PISTACCHIO |

| | |
|-------------|--------------------------------------|
| PRODOTTO: | OLIO DI PISTACCHIO ESTRATTO A FREDDO |
| INCI Nome : | Pistacia Vera Seed Oil |
| CAS n° | 129871-01-8 / 90082-81-8 |
| Cod.interno | OPISAC01 |
| Origine | USA (California) |

| | |
|----------------------------------|--|
| Processo produttivo | Spremitura a freddo eseguita su pistacchio crudo |
| Shelf life prodotto | 18 mesi |
| Indicazioni per la conservazione | A temperatura ambiente, al riparo da umidità e fonti di calore |

Caratteristiche organolettiche

| | |
|--------|---|
| Colore | Giallo tendente al verde |
| Odore | Gradevole, tipico, privo di sapori estranei |
| Sapore | Caratteristico del prodotto, privo di sapori estranei |

Caratteristiche chimico - fisiche


| | | |
|-------------------|-----------|-------------|
| Acidità | mg.KOH/g | Max 4 |
| Perossidi | Meq O2/kg | Max 10 |
| Densità (a 20°C) | | 0,910/0,920 |
| Umidità | % | < 1 |

Acidi grassi – Composizione

| | | |
|----------------------|---|-------|
| 16:0 Acido palmitico | % | 8/15 |
| 18.0 Acido stearico | % | Max 3 |
| 18:1 Acido oleico | % | 45/58 |
| 18:2 Acido linoleico | % | 27/37 |

Valori nutrizionali(per 100 gr)

| | | |
|---------|---------|------------|
| Energia | kJ/kcal | 3700 / 884 |
|---------|---------|------------|

| | |
|---|-------------------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO n°40 |
| | USO ALIMENTARE |
| | OLIO DI PISTACCHIO |

| | | |
|-------------|---|---------------------|
| Grassi | g | 100 di cui saturi 9 |
| Carboidrati | g | 0 di cui zuccheri 0 |
| Fibre | g | 0 |
| Proteine | g | 0 |
| Sale | g | 0 |

OGM : Il prodotto è esente da OGM e loro derivati.

Radiazioni ionizzanti: Con riferimento alle Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti durante il nostro processo produttivo.

Solventi residui: Con riferimento alla Direttiva 2009/32/CE il prodotto a causa del suo metodo di estrazione è esente da solventi residui.

Residui di pesticidi : n.a.

Allergeni:

| ALLERGENI (Allegato II Reg. CE 1169/2011) | Presenza come ingrediente | Presenza a causa di contaminazio ne crociata | Assenza nel prodotto |
|---|---------------------------------|---|-------------------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ibridazioni) | | | X |
| Crostacei e derivati | | | X |
| Molluschi e derivati | | | X |
| Uova e derivati | | | X |
| Pesce e derivati | | | X |
| Arachidi e derivati | | X | |
| Soia e derivati | | | X |
| Latte e derivati | | | X |
| Frutta a guscio (Nocciole, mandorle, Noci, | | X | |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO n°40

USO ALIMENTARE

OLIO DI PISTACCHIO

| | | | |
|--|--|---|---|
| Anacardi, Noci Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia) e derivati | | | |
| Sedano e derivati | | | X |
| Senape e derivati | | | X |
| Lupino e derivati | | | X |
| Sesamo e derivati | | X | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg. O 10 mg/1 espressi come SO2 | | | X |

| Revisione | data | Descrizione |
|-----------|----------|---------------|
| 00 | 15/11/22 | 1.a Emissione |