



**PISTACCHI IN GUSCIO**  
**TOSTATI SALATI**  
*Roasted salted pistachios*  
*in shell*

ST.PF. **EUR014C8**  
Ed. 1 Rev. 1  
26/10/2021

<b>PRODOTTO</b> <i>Product</i>	<b>PISTACCHI TOSTATI LEGGERMENTE SALATI</b> <i>Lightly salted roasted pistachios</i>
<b>PESO</b> <i>Weight</i>	<b>150g</b>
<b>PAESE DI ORIGINE*</b> <i>Country of origin*</i>	<b>IRAN</b> <i>IRAN</i>
<b>INGREDIENTI</b> <i>Ingredients</i>	<b>PISTACCHI, sale 0,25%</b> <i>PISTACHIOS, salt 0,25%</i>
<b>TRATTAMENTO SUBITO</b> <i>Treatment</i>	<b>PRESSO IL FORNITORE ALL'ORIGINE:</b> <b>ESSICCAZIONE</b> <i>In the supplier warehouse:</i> <i>Drying</i>  <b>PRESSO EURO COMPANY:</b> <b>SALATURA, TOSTATURA E CONFEZIONAMENTO IN</b> <b>ATMOSFERA PROTETTIVA</b> <i>In Euro Company warehouse:</i> <i>Salting, roasting and packaging in a protective atmosphere</i>

**\*VARIABILE SECONDO ESIGENZE DI MERCATO**

*\*Variable according to market needs*

<b>CONDIZIONAMENTO</b> <i>Other details</i>	
<b>TMC (gg)</b> <i>SHELF LIFE (days)</i>	<b>365 GIORNI FINE MESE, DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO.</b> <i>365 days, end of the month, from the production date.</i>
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b> <i>Storage and Transport</i>	<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.</b> <i>Maintenance temperature: cool and dry place.</i> <b>TRASPORTO NON EFFETTUATO A T° CONDIZIONATA IN QUANTO NON NECESSITA DI CONDIZIONI PARTICOLARI.</b> <i>Transport is not air-conditioned, as it doesn't need any particular conditions</i>
<b>GESTIONE DI STOCK MEDIO (gg)</b> <i>Average stock (days)</i>	<b>0 - 90</b>
<b>SHELF LIFE A DISPOSIZIONE DEL TRADE (gg)</b> <i>Trade shelf life (days)</i>	<b>275 - 365</b>

<b>DESTINAZIONE D'USO</b> <i>Destination</i>	<b>PRODOTTO DI LARGO CONSUMO, NON DESTINATO A CATEGORIE SPECIALI DI CONSUMATORI.</b> <i>Wide consumption product, not intended for particular classes of consumers.</i>
---	--

<b>PARAMETRI ORGANOLETTICI</b> <i>Organoleptic parameters</i>	<b>LIMITI</b> <i>Limits</i>
<b>ASPETTO</b> <i>Appearance</i>	<b>PRODOTTO INTEGRO, SANO, PRIVO DI INFESTAZIONI E PARASSITI DI QUALSIASI GENERE.</b> <i>Intact product, healthy, free from infestations and parasites of any kind.</i>
<b>COLORE</b> <i>Colour</i>	<b>IL TEGUMENTO LIGNIFICATO ESTERNO DEVE ESSERE DI COLORE GRIGIO/BEIGE CHIARO, MENTRE IL SEME INTERNO DEVE ESSERE RIVESTITO DELL'EPITELIO DI COLORE ROSSO VINACCIA. IL COLORE INTERNO DEL FRUTTO E' VERDE CHIARO.</b> <i>The outer wooden tegument must be grey/light beige in colour, while the inner seed must be covered with the wine-red epithelium. The inner colour of the fruit is light green.</i>
<b>ODORE</b> <i>Smell</i>	<b>TIPICO; ASSENZA DI ODORI ESTRANEI DI QUALUNQUE TIPO.</b> <i>Typical; no foreign odours of any kind.</i>
<b>SAPORE</b> <i>Taste</i>	<b>TIPICO, SENZA RETROGUSTI ESTRANEI.</b> <i>Typical, no foreign aftertaste.</i>
<b>CONSISTENZA</b> <i>Texture</i>	<b>CROCCANTE, NON FIBROSA O SPUGNOSA</b> <i>Crunchy, non-fibrous and dry flesh</i>

<b>CARATTERISTICHE QUALITATIVE</b> <i>Quality characteristics</i>	<b>LIMITI</b> <i>Limits</i>
<b>CALIBRO</b> <i>Size</i>	<b>22-24/24-26/26-28/28-30 frutti/oncia</b> <i>22-24/24-26/26-28/28-30 fruits/ounce</i>
<b>RESA ALLA SGUSCIATURA</b> <i>Shelling yield</i>	<b>45% p/p Min</b> <i>45% w/w Min</i>
<b>FRUTTI ROTTI</b> <i>Broken fruits</i>	<b>5% p/p Max</b> <i>5% w/w Max</i>
<b>FRUTTI MACCHIATI</b> <i>Stained fruits</i>	<b>10% p/p Max</b> <i>10% w/w Max</i>
<b>FRUTTI CHIUSI</b> <i>Closed fruits</i>	<b>5% p/p Max</b> <i>5% w/w Max</i>
<b>GUSCI VUOTI</b> <i>Empty shell</i>	<b>3% p/p Max</b> <i>3% w/w Max</i>

<b>FRUTTI SENZA GUSCIO</b> <i>Fruits without shell</i>	<b>3% p/p Max</b> <b>3% w/w Max</b>
<b>CORPI ESTRANEI METALLICI</b> <i>Metal foreign material</i>	<b>Assente</b> limite di rilevabilità per ferroso / non ferroso / inox (con metal detector) limite di rilevabilità per ferroso / non ferroso / inox / vetro / ceramica (con raggi-x) <b>Absent</b> <i>Detectable limit for ferrous / non ferrous / inox (with metal detector)</i> <i>limit of detection for ferrous / non-ferrous / inox / glass / ceramic (with x-ray)</i>

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b> <i>Microbiological parameters</i>	<b>LIMITI</b> <i>Limits</i>
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b> <i>Total bacterial count</i>	<b>10<sup>5</sup> ufc/g Max</b> <b>10<sup>5</sup> cfu/g Max</b>
<b>LIEVITI E MUFFE</b> <i>Yeasts and moulds</i>	<b>10<sup>3</sup> ufc/g Max</b> <b>10<sup>3</sup> cfu/g Max</b>

I VALORI SONO DA RITENERSI CONFORMI QUALORA IL RISULTATO SIA ALL'INTERNO DELLO STESSO ORDINE DI GRANDEZZA

*The values are to be considered as conforming if the result is within the same order of magnitude.* ☐ ☑

<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI</b> <i>Chemical-Physical parameters</i>	<b>LIMITI</b> <i>Limits</i>
<b>UMIDITA'</b> <i>Moisture</i>	<b>3% Max</b> <b>3% Max</b>
<b>AFLATOSSINE B1</b> <i>Aflatoxin B1</i>	<b>Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i in particolare Reg. CEE/UE N°165/2010</b> <i>Reg. (EC) No 1881/2006 and following updatings in particular Reg. (EC) No 165/2010</i>
<b>AFLATOSSINE B1, B2, G1, G2</b> <i>Aflatoxin B1, B2, G1, G2</i>	<b>Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i in particolare Reg. CEE/UE N°165/2010</b> <i>Reg. (EC) No 1881/2006 and following updatings in particular Reg. (EC) No 165/2010</i>
<b>RESIDUI ANTIPARASSITARI</b> <i>Pesticides</i>	<b>Reg. CEE/UE N°396/2005 e s.m.i</b> <b>D.M. 27/08/2004 e s.m.i.</b> <i>Reg. (EC) No 396/2005 and following updates and modifications</i> <i>D.M. 27/08/2004 and following updates and modifications</i>
<b>N. PEROSSIDI (sulla frazione lipidica)</b> <i>Peroxide No. (on the lipid fraction)</i>	<b>15 Meq O<sub>2</sub>/kg Max</b> <b>15 Meq O<sub>2</sub>/kg Max</b>
<b>CLORURI TOTALI (% NaCl)</b> <i>Total chlorides (% NaCl)</i>	<b>0,3 - 0,5%</b> <b>0,3 - 0,5%</b>



**PISTACCHI IN GUSCIO**  
**TOSTATI SALATI**  
*Roasted salted pistachios*  
*in shell*

ST.PF. **EUR014C8**  
Ed. 1 Rev. 1  
26/10/2021

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE*</b> <i>Nutrition declaration*</i>	<b>VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO SGUSCIATO</b> <i>Average values for 100 g of shelled products</i>
<b>ENERGIA</b> <i>Energy</i>	<b>2428 kJ — 586 kcal</b>
<b>GRASSI</b> <i>Fat</i>	<b>46 g</b>
<b>di cui ACIDI GRASSI SATURI</b> <i>of which saturated</i>	<b>5,6 g</b>
<b>CARBOIDRATI</b> <i>Carbohydrates</i>	<b>17 g</b>
<b>DI CUI ZUCCHERI</b> <i>of which sugars</i>	<b>7,7 g</b>
<b>FIBRE</b> <i>Fibre</i>	<b>10 g</b>
<b>PROTEINE</b> <i>Protein</i>	<b>21 g</b>
<b>SALE</b> <i>Salt</i>	<b>0,25 g</b>

\* Fonte: USDA National Nutrient Database for Standard Reference

\* Source: USDA National Nutrient Database for Standard Reference

<b>ALLERGENI</b> <i>Allergens</i>						
<b>ALLERGENI</b> <i>Allergens</i>	<b>AGGIUNTA INTENZIONALE</b> <i>Intentional additives</i>			<b>CARRY OVER E/O CROSS CONTACT*</b> <i>Carry over and/or cross contact*</i>		
<b>ALLERGENI</b> <i>Allergens</i>	<b>SI/NO</b> <i>Yes/No</i>	<b>NOME SPECIFICO</b> <i>Specific name</i>	<b>NATURA/ FUNZIONE</b> <i>Nature/Function</i>	<b>SI/NO</b> <i>Yes/No</i>	<b>NOME SPECIFICO</b> <i>Specific name</i>	<b>NATURA/ FUNZIONE</b> <i>Nature/Function</i>
<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI A BASE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE (in concentrazione pari ad almeno 20mg/kg)</b> <i>Cereals containing gluten and products based on cereals containing gluten (in concentration equal to at least 20mg/kg)</i>	<b>NO / No</b>			<b>NO / No</b>		

<b>CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI</b> <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO / No			NO / No		
<b>UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA</b> <i>Eggs and products thereof</i>	NO / No			NO / No		
<b>PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE</b> <i>Fish and products thereof</i>	NO / No			NO / No		
<b>ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI</b> <i>Peanuts and products thereof</i>	NO / No			SI / Yes	<b>ARACHIDI /</b> <i>Peanuts</i>	<b>CROSS CONTACT</b> <b>EURO COMPANY /</b> <i>Euro Company's</i> <i>Cross Contact</i>
<b>SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA</b> <i>Soybeans and products thereof</i>	NO / No			NO / No		
<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)</b> <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO / No			NO / No		
<b>FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DI MACADAMIA)</b> <i>Nuts and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts)</i>	SI / Yes	<b>PISTACCHI /</b> <i>Pistachios</i>	<b>INGREDIENTE /</b> <i>Ingredient</i>	SI / Yes	<b>FRUTTA A GUSCIO /</b> <i>Nuts</i>	<b>CROSS CONTACT</b> <b>EURO COMPANY /</b> <i>Euro Company's</i> <i>Cross Contact</i>
<b>SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO</b> <i>Celery and products thereof</i>	NO / No			NO / No		
<b>SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE</b> <i>Mustard and products thereof</i>	NO / No			NO / No		

	<b>PISTACCHI IN GUSCIO</b> <b>TOSTATI SALATI</b> <i>Roasted salted pistachios</i> <i>in shell</i>	ST.PF. <b>EUR014C8</b> Ed. 1 Rev. 1 26/10/2021
---	--	--

<b>SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO</b> <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO / No			NO / No		
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 mg/kg</b> <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg</i>	NO / No			NO / No		
<b>LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI</b> <i>Lupin and products thereof</i>	NO / No			NO / No		
<b>MOLLUSCHI E PRODOTTI BASE DI MOLLUSCHI</b> <i>Molluscs and products thereof</i>	NO / No			NO / No		

\*IN EURO COMPANY SI È FOCALIZZATA L'ATTENZIONE SULLA FORMULAZIONE DI UNA PROCEDURA DI PULIZIA MOLTO RIGOROSA E SULLA FORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE DEL PERSONALE RIGUARDO LA PROBLEMATICA ALLERGENI. PIÙ DELL'80% DEI NOSTRI PRODOTTI RIENTRA TRA GLI ALLERGENI ALIMENTARI NELLA CATEGORIA ARACHIDI E FRUTTA A GUSCIO; PER QUESTO MOTIVO SI RITIENE OPPORTUNO INSERIRE SULLE CONFEZIONI, IN VIA PRECAUZIONALE, LA DICITURA DI CROSS CONTAMINATION RIGUARDANTE QUESTI 2 GRUPPI DI ALLERGENI. PER GLI ALTRI ALLERGENI PRESENTI IN STABILIMENTO (GLUTINE, SOIA, LATTOSIO E ANIDRIDE SOLFOROSA) SONO STATE EFFETTUATE A CADENZA PROGRAMMATA PROVE DI CROSS CONTAMINATION CHE NON HANNO FINORA EVIDENZIATO L'EFFETTIVA CONTAMINAZIONE DEL PRODOTTO.

*\*Regarding nuts and dehydrated fruits, please note that in Euro Company we have focused our attention on the set up of a very rigorous cleaning procedure and on training and raising awareness of our staff regarding the allergen problem.*

*More than 80% of our products are counted among the food allergens in the peanut and nuts categories; for this reason we consider opportune to insert on the packages, as a precaution, the cross contamination sentence concerning these two allergenic groups. For the other allergens present in the factory (gluten, soybean, lactose and sulphur dioxide), cross contamination tests have been carried out on a scheduled basis, which have not yet shown the actual contamination of the product.*

**Le informazioni qui contenute sono valide alla data di revisione sopra riportata. Euro Company si riserva la possibilità di effettuare aggiornamenti senza previa comunicazione al ricevente. /**

*The information contained herein is valid as of the revision date above. Euro Company reserves the right to make updates without prior notification to the recipient.*