



## Ficha Técnica

### Pistacho

## Descripción del Producto

Cobertura verde con sabor a pistacho para aplicaciones de pastelería y repostería, especialmente recomendado para productos blandos y para productos que se almacenan congelados. Se caracteriza por su flexibilidad.

Producto reservado a profesionales

## Información de Uso

### Dosis de uso / Receta

Listo para usar. Contiene grasa parcialmente láurica.

### Aplicaciones

Fundir a máx. 45°C, homogeneizar y aplicar sobre el producto a unos 40- 42°C según el resultado deseado. Adaptar la temperatura para crear una capa más fina o más gruesa sobre el producto. Enfriar de golpe para obtener un brillo atractivo.

## Declaración Legal

**Nombre Legal:** Producto de pastelería

**País de Origen:** PL\*

\*corresponde a la definición del país de origen establecido en la Regulación (EU) No 1169/2011 en el suministro de la información alimentaria a consumidores y hace referencia al origen de un alimento según lo establecido en la Regulación del Código de Clientes (Artículo 60 de la Regulación (EU) No 952/2013). Si es necesaria información adicional sobre el origen de alguno de los ingredientes, por favor consulte con su contacto en Puratos.

**Claims:** Este producto está certificado RSPO de acuerdo con el modelo segregado

## Lista de Ingredientes

Azúcar, grasas y aceites vegetales (palmiste, palma, aceite de coco, aceite de girasol), lactosa en polvo (de LECHE), emulgente (lecitina de girasol (E322)), colorantes [complejos de clorofilina y cobre (E141), curcumina (E100), luteína (E161b)], aroma natural.

## Parámetros Físico Químicos

Parámetro	Especificación
Humedad	< 1.5 %
Micrometría	< 26 µm
Viscosidad	300 - 800 mPas
Límite de fluidez	< 10 Pa



## Ficha Técnica

### Aspecto

Parámetro	Aspecto
Color	Verde **
Sabor	Dulce con sabor a pistacho *
Formato	Sólido

\* Debido a la especificidad de los aditivos utilizados, las características organolépticas del producto (sabor y olor) pueden perder su intensidad durante el almacenamiento.

\*\* Debido a la naturaleza de los colores utilizados, el tono del producto puede cambiar durante el almacenamiento.



## Ficha Técnica

Grasa Total	39.2 g
Ácidos Grasos Saturados	28.8 g
Carbohidratos totales	60.6 g
Azúcares totales	60.5 g
Proteínas Totales	0.0 g
Energía en Kcal	595.0 kcal
Energía en KJ	2493.0 kJ
Sal (Na x 2,5)	0.0 g

## Ficha Técnica

### Información Alérgenos

Alérgeno	Como Ingrediente	Posible contaminación
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuates y productos derivados	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	+
Frutos de cáscara y productos derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos (> 10 ppm)	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

- : Ausencia      + : Presencia



## Ficha Técnica

### Contaminantes Alimentarios / Información relativa a Contaminantes

Las materias primas están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación aplicable sobre

- Las micotoxinas
- Metales pesados
- Pesticidas
- Microbiología

En los productos fabricados, T500 Puratos, S.A., controla los contaminantes antes mencionados mediante un plan de muestreo

basado en el análisis de riesgo.

### Valores Microbiológicos

Parámetro	Especificación
Aerobios Totales	< 1000 ufc/g
Levadura	< 50 ufc/g
Mohos	< 50 ufc/g
Salmonella	Ausencia (/25g)
Coliformes Totales	< 10 ufc/g

### Información etiquetado GMO

El producto no contiene ingredientes genéticamente modificados y no requiere etiquetado específico adicional según el reglamento 1830/2003

### Información relativa a irradiación

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2.

### Información relativa a Calidad

De acuerdo a la normativa vigente

Certificado RSPO SG



## Ficha Técnica

### Condiciones de Almacenamiento

<b>Condiciones de Almacenamiento:</b>	Almacenar en lugar seco (H.R. max. 75%) entre 16 - 22 °C. Libre de olores fuerte y protegido de la luz
<b>Recomendadas:</b>	Cerrar bien el envase después de cada utilización. No apilar pallets
<b>Periodo de Vida útil:</b>	5 meses (Con opción de ampliación adicional tras pruebas de almacenamiento)

### Información del Embalaje

Embalaje	Descripción del Pallet	Pallet	Canti	Unidad
Saco 15 kg		EU (80x120)	750	Kg

### Información Dietética

Veganos	No apto
Vegetarianos ovo-lácteos	Apto
Lacto vegetariano	Apto
Celíacos	Apto

La información anterior se proporciona sólo para nuestros clientes (y no nos responsabilizamos por terceros) y reflejan nuestro conocimiento y experiencia actuales. Todas las fórmulas, recetas, y otras informaciones de los Productos Puratos y sus procesos de producción son y siguen siendo propiedad exclusiva de Puratos. La divulgación de cualquier información en relación a los Productos Puratos o sus procesos de producción no constituyen ni implican ninguna licencia o transferencia de propiedad. Todos los productos se suministran de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales para la venta. No podemos aceptar ninguna responsabilidad por los efectos de las combinaciones o mezclas del producto que no cumplen con nuestras recomendaciones. Al usar el producto, nuestros clientes se acuerdan cumplir todos los requisitos y procedimientos legales, administrativos y regulatorios relevantes relacionados con su uso y la protección del medio ambiente.