



5 Rue des chèvrefeuilles  
60100 CREIL FRANCE

## FICHE TECHNIQUE

Version : 220719

*Propriété de Sainte Lucie - toute diffusion est interdite sans autorisation écrite*

**Code Produit : P1362 Pâte de pistache pure 100%**

**1kg**

Code barre : 3162050013625

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Dénomination légale : Pâte de pistache pure 100%

Note gustative : cette pâte dégage des notes puissantes de pistache grillée.

### COMPOSITION

pâte de pistache 100%

ITALIE

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : pateux  
Couleur : vert à marron  
Goût - odeur : caractéristique de la pistache  
Calibre :

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ET INDICATIVES POUR 100g

*FT rev 5 10.05.2021 DIFFERENT DU REFERENCEMENT 2022*

Energie	2708	kJ
	655	kcal
Matières grasses	57	g
Dont acides gras saturés	12	g
Glucides	9,5	g
Dont sucres	4,5	g
Protéines	23	g
Fibres	6,3	g
Sel	<0,01	g

### CONDITIONS PARTICULIERES

Durée de vie totale du produit : 18 mois Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Conservation : A conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. Bien refermer après chaque utilisation.

### MODE D'EMPLOI / DOSAGE PRECONISE

Mélanger avant emploi. S'utilise en aromatisation

40 à 80 g par L/kg de préparation

### CONTAMINANTS

Allergène(s) présent(s) dans le produit : **PISTACHES** Déclaration d'étiquetage selon la directive 2011/1169/CE

Contamination(s) croisée(s) allergène(s) possible(s) : **Peut contenir des traces d'amandes**

OGM : Non soumis à l'étiquetage sur les OGM - Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 200118/CEE (12/03/01).

Ionisation : Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés - Etiquetage conventionnel- conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99).

Sainte Lucie est certifiée Entrepreneurs + Engagés depuis décembre 2016  
Sainte Lucie est certifiée IFS Food depuis décembre 2018

