



FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI	PRODUCT SPECIFICATION SHEET	Rev. 01 Data 20.03.2023
------------------------------	--------------------------------	----------------------------

DENUMIRE	PASTĂ DE FISTIC	Cod/Code PFISTSAR3KG
SALES DENOMINATION	PISTACHIO PASTE	

INGREDIENTE	Fistic, sare Produs obținut din rafinarea fisticului decojit și prăjit.
PRODUCT COMPOSITION	<i>Pistachio, Salt.</i> <i>Product obtained by refining of shelled and toasted pistachio</i>

Parametri chimici Chemical Parameters	
Aw la 25°C <i>Aw at 25°C</i>	≤0,3
Aflatoxină B1 <i>Aflatoxins B1</i>	≤ 8,0 μg/kg
Aflatoxine TOTALE <i>Aflatoxins TOTAL</i>	≤ 10,0 μg/kg
Reziduuri de pesticide <i>Pesticide Residues</i>	Reg CE 149/08 Reg CE 839/08 Reg CE 396/05

Parametri microbiologici Microbiological Parameters	
Numărul de microorganisme mezofile aerobe la 30°C <i>Count of aerobic mesophilic microorganisms at 30°C</i>	≤ 30.000 ufc/g
Încărcătură fungică (mușegaiuri și drojdii) <i>Bacteria load (Moulds and yeasts)</i>	≤ 500 ufc/g
Escherichia Coli <i>Escherichia Coli</i>	≤ 10 ufc/g
Stafilococi coagulazo-pozitivi <i>Coagulase-positive staphylococci</i>	≤ 10 ufc/g
Salmonella spp <i>Salmonella spp</i>	Absentă/25 g <i>Absent/25 g</i>
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	Absentă/25 g <i>Absent/25 g</i>

Parametri nutriționali * Aceste valori pot varia în funcție de loturi și de anul recoltei <i>Nutritional parameters * These values are subject to variation depending on the batch and harvest year</i>	
Valoare energetică (kcal) <i>Energy value (kcal)</i>	661
Valoare energetică (kj) <i>Energy value (kj)</i>	2735
Lipide (g) <i>Total fat (g)</i>	58
dintre care Grăsimi saturate (g) <i>of which Saturated (g)</i>	6,1
Proteine (g) <i>Proteins (g)</i>	23
Carbhidrați (g) <i>Carbohydrates (g)</i>	9,4
dintre care zaharuri (g) <i>of which Sugars (g)</i>	4,2
Fibre (g) <i>Fibers (g)</i>	6,0
Sare (g) <i>Salt (g)</i>	0,3

Parametri senzoriali Sensory parameters	
Aspect <i>Appearance</i>	Pasta de fistic <i>Pistachio paste</i>
Culoare <i>Colour</i>	Maro deschis <i>Light Brown</i>
Miros <i>Smell</i>	Parfum de fistic prăjit, absență mirosuri străine <i>Toasted pistachio scent, no abnormal smell</i>
Gust <i>Taste</i>	Tipic, absență gusturi străine sau amare <i>Typical, absence of foreign or bitter flavors</i>
Consistență <i>Consistency</i>	Pastă <i>Paste</i>

Caracteristici fizice Physical Characteristics	micron
Granulometrie <i>Granulometry</i>	≤30 (+/- 10%)

Corpuri străine Foreign Material	
Infestarea cu insecte vii <i>Live Insect Infestation</i>	Absente <i>Absent</i>
Corpuri străine (metale, sticlă) <i>Foreign material (Metals, Glass)</i>	Absente <i>Absent</i>
Alte corpuri străine (frunze, coji, fragmente de coji, lemn) <i>Other foreign materials (Leaves, Shells, Shells fragment, Wood)</i>	Absente <i>Absent</i>
Corpuri străine nevegetale (pietre, pământ, plastic, iută) <i>Not-vegetable foreign materials (Stones, Ground, Plastic, Jute)</i>	Absente <i>Absent</i>

Ambalaj Packaging		Gestionarea și conservarea produsului Product Management And Storage		
Tip Type	Capacitate Capacity	Modalitate de conservare Storage Method	TMC Shelf-life	Indicații în etichetă Label Information
Conservă <i>Can</i>	3 – 25 kg	A se păstra într-un loc răcoros și uscat, ferit de surse de căldură preferabil la o temperatură cuprinsă între 8 și 10 °C.	24 luni. Termenul privind durata produsului se aplică ambalajelor intacte și corect conservate.	Denumire produs, denumire producător sau distribuitor, greutate netă, lot, modalitate de conservare, de consumat preferabil până la, indicații cu privire la modul de conservare, alergeni.
Găleată <i>Bucket</i>	0,5 – 1 – 3 – 10 – 20 – 1000 kg	Cool and dry place, away from heat sources, preferably between 8 and 10 °C.	24 months. The term relating to the duration of the product refers to unopened packs and correctly stored.	Product name, manufacturer's or distributor's company name, net weight, lot, conservation method, preferably to be consumed within, indication of conservation methods, allergens.



DECLARAȚII - DECLARATIONS

Torta S.R.L.:

- operează aplicând sistemul HACCP, conform Regulamentului (CE) nr. 852/2004;
- a implementat un sistem documentat de trasabilitate a produselor, conform Regulamentului (CE) nr. 178/2002;
- a obținut certificări de calitate conform standardelor FSSC 22000, Kosher și HALAL;
- dispune de o procedură pentru monitorizarea și controlul micotoxinelor, conform Regulamentului (CE) nr. 165/2010;
- ambalajele utilizate sunt adecvate pentru contactul cu produse alimentare, conform Regulamentului (CE) nr. 1935/2004;
- în cadrul societății se procesează exclusiv fructe uscate, considerate alergeni conform Regulamentelor (CE) nr. 1829 și 1830/2003; prin urmare, nu există risc de contaminare încrucișată în interiorul unității. Din informațiile disponibile în prezent, nu rezultă existența unor specii vegetale supuse modificărilor genetice;
- nu utilizează materii prime care conțin organisme modificate genetic (OMG);
- materiile prime utilizate nu sunt supuse tratamentelor cu radiații ionizante.

Riscul posibil de contaminare, conform Regulamentului (UE) nr. 1169/2011, cu alți alergeni este definit în tabelul următor:

The Torta s.r.l.:

- operates by applying the HACCP system as per EC Reg. 852/2004;
- has applied a documented system of product traceability as required by EC Regulation 178/2002;
- has obtained the quality certification according to the FSSC22000, Kosher and Halal standards;
- has a procedure for monitoring and controlling mycotoxins as per EC Reg. 165/2010;
- our packaging is suitable for containing food products as required by EC Reg. 1935/2004;
- in our farm is worked only dried fruit, defined allergen by guideline 2007/68/EG;
- we dont use "genetically modified foods" raw material containing OGM Reg. CE 1829 e 1830 of 2003. So in our famr there is not risk of cross-contamination of goods. From the information currently available to us, there are no plant species subject to genetic modification;
- The raw materials treated do not undergo treatment with ionizing radiation.

Reg. (UE) N. 1169/2011, the possible risk of contamination with other allergens is defined in the following table:

Listă alergeni Allergens list	Ingrediente Ingredient	Prezența în sit Presence on the site	Posibilă cros-contaminare Possible Cross contamination
Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, spelta, kamut sau tulpinile lor hibridizate) și produse derivate - Corn comprised gluten/products which based on it	NU	NU	/
Crustacee și produse derivate- Crayfish and products which based on crayfish	NU	NU	/
Ouă și produse din ouă - Eggs and products based on eggs	NU	NU	/
Pește și produse din pește - Fish and products which based on fish	NU	NU	/
Arahide și produse din arahide - Peanuts and products based on peanuts	NU	NU	/
Soia și produse din soia - Soya and products which based on soya	NU	NU	/
Lupini și produse pe bază de lupin- Lupine and products which based on lupine	NU	NU	/
Moluște și produse din moluște - Molluscs and products which based on	NU	NU	/
Lapte și produse lactate (inclusiv lactoză) - Milk and products which based on milk, comprising lactose	NU	NU	/
Fructe cu coaja lemnoasă – Nuts: migdale (Amygdalus communis L.), alune de pădure (Corylus avellana), nuci (Juglans regia), caju (Anacardium occidentale), nuci pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nuci de Brazilia (Bertholletia excelsa), fistic (Pistacia vera), macadamia sau nuci de Queensland (Macadamia ternifolia)	DAYES Fistic Pistachio	DA/YES Migdale Almond	DA/YES Alte fructe cu coaja lemnoasă Other nuts
Țelină și produse din țelină - Celery and products which based on celery	NU	NU	/
Muștar și produse pe bază de muștar - Mustard and products which based on mustard	NU	NU	/
Semințe de susan și produse din susan - Sesame and products which based on sesame	NU	NU	/
Dioxid de sulf și sulfuri în concentrații mai mari de 10 mg/kg sau 10 mg/l, exprimați ca SO2 - Sulphur dioxide and sulphites with concentration in minimum of 10 mg/kg	NU	NU	/