FIȘĂ TEHNICĂ

Actualizată: 26.10.2026

Pasta din Fistic 100% (BORCAN)

Pastă de fistic dintr-un singur ingredient: fistic prăjit, măcinat fin. Pentru înghețată, 80–120 g la 1 kg de bază albă. Borcan de sticlă de 100 g.

DATE GENERALE

Origine	Italia
Dozaj recomandat	80–120 g la kg
Ambalare disponibilă	100 g
Termen de valabilitate	cel puțin 24 de luni

SPECIFICAȚII TEHNICE

Denumirea legală	produs semifinit
Descriere produs	pastă pură de fistic prăjit și măcinat fin, pentru prepararea înghețatei și pentru utilizări în patiserie
Standarde microbiologice	încărcătură aerobă totală: 5000 UFC/g max.; drojdii: 25 UFC/g max.; mucegaiuri: 25 UFC/g max.; coliformi: nedetectați/g; E. coli: nedetectat/g; Salmonella: nedetectată/25 g
Certificări	origine preferențială pentru codul vamal european; Kosher Pareve; Halal
Declarație OMG	produsul nu provine din materii prime modificate genetic, conform Regulamentelor (CE) 1829/2003 și 1830/2003
Declarație HACCP	produs realizat în conformitate cu reglementările în vigoare în sectorul alimentar și cu normele de igienă conform Regulamentului (CE) 852/2004
Radiații ionizante și nanotehnologii	produsul nu a fost tratat cu radiații ionizante; materiile prime utilizate sunt autorizate și nu sunt supuse nanotehnologiei
Materiale de ambalare	conforme cu legislația europeană și italiană menționată în fișă
Trasabilitate	trasabilitatea produsului este realizată conform Regulamentului (CE) 178/2002
Fișă de securitate	produsul nu este clasificat ca periculos conform Regulamentelor 1272/2008 (CLP) și 1907/2006 (REACH); nu este necesară fișă de securitate
Contaminanți	produs conform cu Regulamentele 915/2023/CE și 396/2005/CE
Grăsimi saturate	5.6 g la 100 g

INGREDIENTE

fisticuri prăjite

ALERGENI

Conține: fistic, alte nuci.

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ / 100 G

Valoare energetică	2.469 kJ / 590 kcal
Grăsimi	46 g
din care acizi grași saturați	5,6 g
Glucide	18 g
din care zaharuri	7,7 g
Fibre	10 g
Proteine	21 g
Sare	0 g

MOD DE UTILIZARE

doza recomandată pentru prepararea înghețatei este de 80-120 g pentru kg de bază albă.

CONDIȚII DE PĂSTRARE

cel puțin 24 de luni în ambalajul original, într-un loc uscat și răcoros (20°C max) și ferit de lumină.

OPERATOR RESPONSABIL

SC KIAN SOFTWARE CONCEPT SRL, Str. Aluminei nr. 76, Oradea, Bihor