

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

[FUTUROCOOP / NOISCOOP]

Pistaches en coque – Variété Kerman, Origine Californie (USA)

Référence : PST-CA-KER-2026

Édition : v1.0 – Avril 2026

Usage : Commercial UE

Pistaches en coque Kerman

Pistacia vera L. · Californian In-Shell Pistachios, cv. Kerman

SNACKING

NATURAL OPEN

USA GROWN

1. IDENTIFICATION PRODUIT

Dénomination commerciale	Pistaches en coque, grillées-salées ou nature	Code NC / HS – en coque	0802 51 00
Nom scientifique	<i>Pistacia vera</i> L. – cv. Kerman	Code NC / HS – décortiquées	0802 52 00
Origine	USA – Californie (San Joaquin Valley)	N° de lot / traçabilité	Format : AAAA-PROD-LOT
Récolte	Septembre – octobre (hémisphère nord)	Conformité UE	Règl. (CE) 1169/2011 – étiquetage

2. CARACTÉRISTIQUES VARIÉTALES KERMAN

- Coque** : beige clair à ivoire, ouverture naturelle (*natural split*) $\geq 75\%$ — taux d'ouverture recherché pour le snacking
- Cerneau** : vert émeraude à jade, tégument pourpre, calibre régulier, texture croquante
- Goût** : doux, peu astringent, profil gustatif constant — référence du marché californien
- Positionnement** : variété femelle dominante en Californie ($> 95\%$ des vergers), pollinisation mâle Peters — filière mécanisée, volumes fiables

3. CALIBRES COMMERCIAUX (EN COQUE, NOMBRE DE PISTACHES PAR ONCE / 28,35 G)

18–20 COLOSSAL	21–25 EXTRA NO. 1	26–30 JUMBO	31+ FANCY / STANDARD
-------------------	----------------------	----------------	-------------------------

Calibrage selon norme American Pistachio Growers (APG) — expression par comptage sur 1 oz. Snacking premium : 21–25.

4. GRADE QUALITATIF (USDA / APG)

EXTRA No. 1	No. 1	No. 2	COMMERCIAL
-------------	-------	-------	------------

Snacking UE : grade Extra No. 1 ou No. 1 – ouverture naturelle $\geq 75\%$, fermées $\leq 8\%$, tachées $\leq 4\%$, corps étrangers $\leq 0,1\%$.

5. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité (pistache en coque)	$\leq 6,0\%$	Indice de peroxyde	$\leq 2,0$ meq O ₂ / kg
Humidité (cerneau)	$\leq 5,0\%$	Acidité (exprimée en ac. oléique)	$\leq 1,0\%$
Activité de l'eau (aw)	$\leq 0,65$	Coques fermées	$\leq 8\%$
Matière grasse totale	44 – 50 %	Pistaches tachées / défectueuses	$\leq 4\%$

6. CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES & CONTAMINANTS

<i>Salmonella</i> spp.	Absence / 25 g	Aflatoxine B1	≤ 8,0 µg / kg
<i>E. coli</i>	< 10 UFC / g	Aflatoxines totales (B1+B2+G1+G2)	≤ 10,0 µg / kg
Levures & moisissures	< 10 ⁴ UFC / g	Ochratoxine A	≤ 10,0 µg / kg

Conformité Règl. (UE) 2023/915 (contaminants — seuils spécifiques fruits à coque à transformer) · Règl. (CE) 2073/2005 (microbiologie) · Règl. (CE) 396/2005 (LMR pesticides). **Aflatoxines : la pistache fait l'objet d'une surveillance renforcée au titre du Règl. (UE) 2019/1793.**

7. ALLERGÈNES & OGM

Allergène majeur : fruit à coque (*pistache*) — à déclarer obligatoirement conformément au Règl. (UE) 1169/2011, Annexe II.
OGM : produit non issu et non dérivé d'OGM. **Ionisation :** produit non ionisé. Risque de contamination croisée avec d'autres fruits à coque : à évaluer selon site de conditionnement. Pour la version *grillée-salée* : présence de sel (NaCl) — à ajuster selon recette.

8. CONDITIONNEMENT, STOCKAGE & DDM

Vrac export	Cartons 11,34 kg (25 lb) — format standard USA	Stockage recommandé	0 – 10 °C · HR < 65 % · à l'abri de la lumière
Big bags	Polypropylène alimentaire 500 / 1 000 kg	DDM – en coque nature	18 mois à partir de la récolte
Palettisation	Palettes EUR 80×120 – norme NIMP 15	DDM – grillées-salées sachet	12 mois à partir du conditionnement

9. CERTIFICATIONS & DÉMARCHE QUALITÉ

USDA Organic (sur demande) · Kosher · Halal (selon process) · BRCGS Food Safety · IFS Food · HACCP · SQF · Non-GMO Project Verified (sur demande) · American Pistachio Growers (APG) – origine garantie Californie · Traçabilité lot producteur + huller.

10. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (CERNEAUX NATURE, POUR 100 G)

NUTRIMENT	VALEUR / 100 G
Énergie	2 420 kJ / 578 kcal
Matières grasses	46 g
<i>dont acides gras saturés</i>	5,9 g
<i>dont mono-insaturés</i>	24,2 g
<i>dont poly-insaturés</i>	14,1 g
Glucides	27,2 g
<i>dont sucres</i>	7,7 g
Fibres alimentaires	10,3 g
Protéines	20,6 g
Sel	< 0,01 g (nature) · 1,0 – 1,5 g (grillées-salées)

Mentions légales. Les valeurs indiquées correspondent à des moyennes variétales et sont données à titre indicatif. Les spécifications contractuelles font foi et sont précisées dans le cahier des charges signé entre les parties. Document non contractuel en l'absence de visa. Importation depuis les USA : soumise aux contrôles officiels renforcés sur aflatoxines à l'entrée UE.

Visa Qualité

Nom · Fonction

Date : _____

Signature :