



ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

PISTACHO

Código de producto	0420074
Denominación Legal	Crema blanca con pistacho.
Descripción	Deliciosa crema de pistacho.
Ingredientes	Crema blanca (70%) [azúcar, aceites vegetales refinados (palma, colza), suero de leche en polvo, lactosa (leche), leche desnatada en polvo, emulgente (lecitina de girasol), grasa vegetal (palma), aroma natural (vainilla) y aroma] y crema de pistacho (30%) [azúcar, aceite refinado de girasol, pistacho (30%) (frutos de cáscara), suero de leche en polvo, leche desnatada en polvo, emulsionantes: E471 mono y diglicéridos de ácidos grasos y E322 lecitina de girasol, gelificantes: almidón de arroz y almidón modificado, inulina, maltodextrina, manteca de cacao, aceite de coco y colorante: clorofilina E141ii]. Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.
Formato de venta	1 kg (DIP) / 3 kg (CREAM)
Dosis Recomendada	No requiere instrucción especial alguna.
Información Sensorial	
Color	Verde claro
Olor	Crema blanca con pistacho
Sabor	Crema blanca con pistacho
Características microbiológicas	
Aerobios mesófilos (ufc/g)	1.000
Mohos y levaduras (ufc/g)	100
Enterobacterias (ufc/g)	10
Listeria monocytogenes (25g)	No detectado
Salmonella (25g)	No detectado
Información Nutricional (Por 100 g)	
Valor energético	2.317 kJ - 555 kcal
Grasas	34,5 g
de las cuales saturadas	10,8 g
Hidratos de carbono	56,7 g
de los cuales azúcares	54,2 g
Proteínas	4,5 g
Sal	0,8 g

Código	0420074	Fecha en vigor:	08/06/2026	Revisión:	3
Aprobado por	M ^a José	Remplaza:	06/03/2026	Página:	1 de 3

Alérgenos	Presencia			Presencia	
	S I	NO		S I	NO
Cereales que contengan gluten ² y productos derivados.		X	Frutos de cáscara y productos derivados.	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	Apio y productos derivados.		X
Huevos y productos a base de huevo.		X	Mostaza y productos derivados.		X
Pescados y productos a base de pescado.		X	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
Cacahuets y productos a base de cacahuete.		X	Dióxido de azufre y sulfitos ⁴		X
Soja y productos a base de soja.		X	Altramuces y productos a base de altramuces		X
Leche ³ y sus derivados	X		Moluscos y productos a base de moluscos.		X
² gluten, a saber, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas ³ incluida la lactosa.			⁴ en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total		
Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.					
Envasado			Cubo blanco de plástico PP de 3kg con asa y tapa, termosellado. Caja con dos unidades. Botella blanca de plástico PP de 1 kg. Caja con 6 unidades.		
Consumo preferentemente antes del fin de			12 meses desde su fecha de fabricación.		
Lote (10 dígitos)			0123456789: Significado del lote: -012345: orden de fabricación -6: Último dígito del año en curso -789: día juliano.		
Fabricado por			SURIVAN FEEL THE TASTE, S.L Pol. Ind. Cavila, C/Enrique López Bustamante,5 30400 Caravaca de la Cruz (Murcia) Atención al cliente: 868185050		
Condiciones de almacenamiento					
Almacenar el producto a temperatura entre 18- 22ºC. A temperaturas superiores puede aparecer aceite en superficie, agitar antes de usar. A temperaturas inferiores se puede endurecer el producto, calentar al baño maría. El producto con el paso del tiempo puede sufrir alteraciones en el color sin afectar a la calidad del producto.					

Código	0420074	Fecha en vigor:	08/06/2026	Revisión:	3
Aprobado por	Mª José	Remplaza:	06/03/2026	Página:	2 de 3



Información General

Este producto va dirigido a los procesos de alimentación y cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, y con la regulación de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y pesticidas vigente. La compañía no se hace responsable del uso indebido o del uso a fines distintos para los fabricados que el comprador o cualquier tercero pueda realizar con él.

Información Adicional

Declaración GMO: Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no- GMO, cumpliendo los requisitos de la Legislación GMO en vigor en la UE, por lo que su utilización no necesita de etiquetado adicional.

Radiación ionizante No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

Código	0420074	Fecha en vigor:	08/06/2026	Revisión:	3
Aprobado por	Mª José	Remplaza:	06/03/2026	Página:	3 de 3