

	FICHA TÉCNICA	FT-MTPICH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 1 de 5	
TÍTULO:	MANTEQUILLA DE PISTACHO 100% - CHILENO		

1. Nombre y descripción del producto

Mantequilla (pasta) de pistacho 100%, elaborada exclusivamente con pistacho chileno sin cáscara tostado, de la especie Pistacia vera, procesado en molino coloidal hasta obtener una textura fluida y homogénea. Sin sal, azúcares, aceites ni aditivos añadidos.

Elaborada con pistachos procedentes de cultivos chilenos, de color verde y sabor intenso a pistacho tostado, es un ingrediente versátil para heladería, repostería y chocolatería, aportando grasas buenas, fibra y proteínas vegetales de alta calidad.

1.1. Usos comunes

- Elaboración de helados y gelato sabor pistacho.
- Rellenos, coberturas y masas en repostería y chocolatería.
- Base para salsas, untables y mezclas saludables.

1.2. Beneficios

- Alto contenido de grasas insaturadas.
- Fuente de fibra y antioxidantes.
- Aporta proteínas vegetales de calidad.

2. Ingredientes

Pistacho sin cáscara tostado (100%). No contiene sal, azúcares, aceites ni conservantes añadidos.

3. Origen

Chile, Variedad: Kerman.

4. Características organolépticas

Parámetro	Especificación	Fuente
Apariencia	Pasta fluida y homogénea; puede presentar separación natural de aceite en superficie (reincorporable con agitación).	Especificación interna D'Elía foods SpA
Color	Verde, uniforme, conforme a muestra patrón.	
Textura	Fluida y homogénea; al paladar se perciben partículas finas mínimas, tipo polvillo, sin arenosidad marcada.	
Sabor	Intenso a pistacho tostado, ligeramente dulce, sin notas a quemado ni rancidez.	
Olor	Aromático, característico del pistacho tostado.	

	FICHA TÉCNICA	FT-MTPICH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 2 de 5	
TÍTULO:	MANTEQUILLA DE PISTACHO 100% - CHILENO		

5. Características químicas

Parámetro	Especificación	Fuente	Método
Humedad	≤ 1,5 %	Especificación interna D'Elía foods SpA	Termogravimétrico
Aflatoxinas totales (B1, B2, G1, G2)	< 10.0 ppb	Dto. N°977/96; Art. 169	AOAC 994.08
Arsénico	< 0,1 mg/kg	Dto. N°977/96; Art. 160	AOAC 986.15
Cobre	< 10,0 mg/kg		AOAC 999.11
Plomo	< 2,0 mg/kg		AOAC 999.10
Selenio	< 0,3 mg/kg		AOAC 986.15
Zinc	< 100,0 mg/kg		AOAC 999.11
Pesticidas	Correspondiente a cada alimento	Resolución 892 Exenta	UNE-EN 15662:2019

6. Características microbiológicas

Parámetro	Especificación				Fuente	Método
	n	c	m	M		
Mohos (ufc/g)	5	1	10 ²	10 ³	DCTO 977/96; Art. 173; Pto. 14.3	NCh 2734 Of 2002
Levaduras (ufc/g)	5	1	10 ²	10 ³		
Escherichia coli (ufc/g)	5	2	10	5x10 ²		ISO 16649-2 / PTMSer41
Salmonella (ufc/g)	5	0	Ausencia			BACGene Salmonella spp / PTMSer 50 rev. 1

7. Características físicas

Parámetro	Especificación	Fuente	Método
Finura (tamaño de partícula)	Conforme a muestra patrón. Al paladar se perciben partículas finas mínimas (tipo polvillo); sin arenosidad marcada.	Especificación interna D'Elía foods SpA	Finura: análisis sensorial de paladar contra muestra patrón (a falta de grindómetro). Fluidez y color: comparación contra muestra patrón. Materias extrañas: inspección visual. Temperatura: termómetro de sonda.
Fluidez / viscosidad	Conforme a muestra patrón	Especificación interna D'Elía foods SpA	
Materias extrañas	Ausencia		
Temperatura de envasado	30 – 40 °C		
Separación de aceite	Propia del producto (sin estabilizantes añadidos); se reincorpora con agitación		

	FICHA TÉCNICA	FT-MTPICH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 3 de 5	
TÍTULO:	MANTEQUILLA DE PISTACHO 100% - CHILENO		

8. Información nutricional

Parámetro	100g	Porción 30g
Energía (kcal)	625,7	188
Proteínas (g)	25,1	7,5
Grasas Totales (g)	55	16,5
Grasas Saturadas (g)	7,66	2,3
Grasas Monoinsaturadas (g)	34,56	10,37
Grasas Poliinsaturadas (g)	12,77	3,83
Grasas Trans (g)	0,03	0,01
Colesterol (mg)	0	0
Hidratos de carbono disponibles (g)	7,5	2,26
Azúcares totales (g)	6,56	1,97
Fibra dietética (g)	6,4	1,93
Sodio (mg)	2,86	0,86

La información nutricional presentada en esta ficha técnica corresponde a la del pistacho tostado utilizado como único ingrediente, calculada teóricamente considerando la pérdida de humedad por el proceso de tostado, tomando como base el análisis de laboratorio externo realizado por Eurofins Testing Chile S.A. (Informe AR-26-VI-026936-01).

9. Envase, vida útil y condiciones de almacenamiento

Envase y peso neto	Primario: frasco de vidrio con tapa metálica twist-off de 260 ml (250 g neto) o 450 ml; balde plástico grado alimentario con tapa hermética de 5 L (5 kg neto) o 20 L (20 kg neto). Secundario: caja de cartón corrugado de 12 frascos para la presentación 12x250 g.
Vida útil	12 meses a partir de la fecha de envasado, siempre que se mantenga el envase original sellado y las condiciones de almacenamiento descritas.
Condiciones de almacenamiento	Mantener en envase original sellado, en un lugar fresco (preferiblemente entre 8°C y 15°C), seco (humedad relativa entre 55 y 65%) y ventilado. Proteger de la luz solar directa y de olores fuertes. La separación natural de aceite en superficie no constituye un defecto: homogeneizar antes de usar.
Lote	AAMMDDPXX - donde: - AA (2 dígitos): Año de elaboración (ej. 26 para 2026). - MM (2 dígitos): Mes de elaboración. - DD (2 dígitos): Día de elaboración. - PXX (3 dígitos): Número de lote o producción de ese día (P + correlativo, ej. P01).

	FICHA TÉCNICA	FT-MTPICH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 4 de 5	
TÍTULO:	MANTEQUILLA DE PISTACHO 100% - CHILENO		

10. Alérgenos

Alérgeno	En producto	En otros de la misma línea
Cereales que contengan gluten y/o derivados.	No	No
Crustáceos y/o derivados.	No	No
Moluscos.	No	No
Pescado y/o derivados.	No	No
Huevo y/o derivados.	No	No
Leche y/o derivados.	No	No
Altramuz o lupino blanco.	No	No
Soja y/o derivados.	No	No
Cacahuete o maní y/o derivados.	No	Sí
Frutos secos y/o derivados.	Sí	Sí
Apio.	No	No
Mostaza.	No	No
Sésamo.	No	Sí
Sulfitos en concentración superior a 10mg/kg o 10 mg/l en SO ₂	No	No

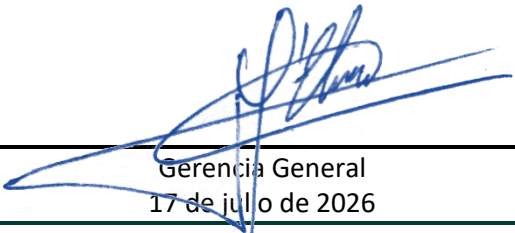
11. Declaración GMO

D'elía foods SpA certifica que todas las materias primas y productos terminados no contienen ninguna proteína de ADN genéticamente modificado derivada del origen OGM y están libres de cualquier Organismo Genéticamente Modificado (GMO por sus siglas en inglés).

	FICHA TÉCNICA	FT-MTPICH	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 5 de 5	
TÍTULO:	MANTEQUILLA DE PISTACHO 100% - CHILENO		

12. Control de cambios

Versión	Fecha	Descripción de cambios
1.0	17-07-2026	Creación del documento. Primera edición de la ficha técnica de la mantequilla de pistacho 100% elaborada con pistacho tostado chileno.

Aprueba

Gerencia General 17 de julio de 2026