

	FICHA TÉCNICA	FT-PSCTCH	Rev: 1.1
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 1 de 5	
TÍTULO:	PISTACHO SIN CASTARA TOSTADO - CHILENO		

1. Nombre y descripción del producto

Pistacho chileno, sin cáscara, tostado. Fruto seco de la especie Pistacia vera. Sometido a un proceso térmico controlado para resaltar su aroma y textura, sin adición de sal ni aceites.

Procedentes de cultivos chilenos, de color verde, sabor y aroma robusto, son el snack perfecto o ingrediente versátil para repostería y mezclas saludables, aportando grasas buenas, fibra y proteínas vegetales de alta calidad.

1.1. Usos comunes

- Snack saludable.
- Elaboración de pasta de pistacho.
- Ingrediente en repostería y heladería.

1.2. Beneficios

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

2. Ingredientes

Pistacho sin cáscara tostado.

3. Origen

Chile, Variedad: Kerman.

4. Características organolépticas

Parámetro	Especificación	Fuente
Apariencia	Grano entero o partido, forma ovalada	Especificación interna D'Elía foods SpA
Color	verde con matices dorados por el tostado, con piel de tonos violeta-morado.	
Textura	Crujiente, firme.	
Sabor	Intenso a fruto seco tostado, ligeramente dulce, sin notas a quemado	
Olor	Aromático, característico del tostado.	

5.

	FICHA TÉCNICA	FT-PSCTCH	Rev: 1.1
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 2 de 5	
TÍTULO:	PISTACHO SIN CASTARA TOSTADO - CHILENO		

6. Características químicas

Parámetro	Especificación	Fuente	Método
Humedad	1,5 a 3%	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

7. 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		ISO 16649-2 / PTMSer41
Escherichia coli (ufc/g)	5	2	10	5x10 ²		
Salmonella (ufc/g)	5	0	Ausencia			

8. Características físicas

Parámetro	Especificación	Fuente	Método
Daños visibles (manchas, diferencias de color)	≤ 3%	United States Standards for Grades of Shelled Pistachio Nuts	Inspección visual y separación manual basada en una muestra compuesta representativa del lote
Materias vegetales extrañas (Hojas, cáscaras)	≤ 0.1%		
Piezas enteras (3/4 o más de tamaño original)	≥ 10%	Especificación interna D’Elía foods SpA	
Mitades (1/4 o más de tamaño original)	≤ 80%		
Piezas pequeñas (1/4 o menos de tamaño original)	≤ 15%		

	FICHA TÉCNICA	FT-PSCTCH	Rev: 1.1
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 3 de 5	
TÍTULO:	PISTACHO SIN CASTARA TOSTADO - CHILENO		

9. 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 ha sido 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).

10. Envase, vida útil y condiciones de almacenamiento

Envase y peso neto	Primario: 2 bolsas de polietileno de alta densidad selladas, de 5 kg cada una. Secundario: Caja de cartón corrugado conteniendo 2 bolsas (10 kg neto total).
Vida útil	12 meses a partir de la fecha de envasado, siempre que se mantenga el sello de vacío original 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.
Lote	PSCTCHAC-PPP-MMAA - donde: - PSCT (4 dígitos): Identificador del producto (Pistacho sin cáscara tostado). - CH (2 dígitos): País de origen (Chile). - AC (2 dígitos): Año de cosecha (ej. 25 para 2025). - PPP (3 dígitos): Código identificador del agricultor. - MM (2 dígitos): Mes de envasado. - AA (2 dígitos): Año de envasado.

	FICHA TÉCNICA	FT-PSCTCH	Rev: 1.1
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 4 de 5	
TÍTULO:	PISTACHO SIN CASTARA TOSTADO - CHILENO		

11. 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

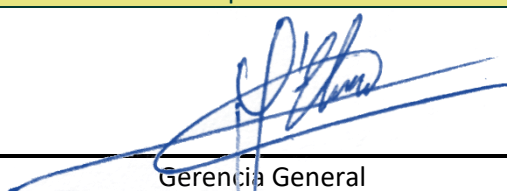
12. Declaración GMO

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-PSCTCH	Rev: 1.1
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 5 de 5	
TÍTULO:	PISTACHO SIN CASTARA TOSTADO - CHILENO		

13. Control de cambios

Versión	Fecha	Descripción de cambios
1.0	07-05-2026	Creación de documento por separación de ficha técnica. El producto nacional e importado se gestionan ahora en documentos independientes para mayor precisión técnica.
1.1	17-07-2026	- Sección de ingredientes: Corrección de estado de materia prima, cambiando "crudo" por "tostado". - Estructura del documento: Eliminación del punto 9 por encontrarse sin contenido (vacío).

Aprueba

Gerencia General 17 de julio de 2026