

# QUALITÄTSGEPRÜFT: KALIFORNISCHE PISTAZIEN



**Von Anbau über Ernte, Lagerung und Verarbeitung gilt: Die Gewährleistung gleichbleibender Qualität und Lebensmittelsicherheit unterliegt höchsten Standards. Dafür stehen regelmäßige Kontrollen und über lange Jahre eigens entwickelte Spezialverfahren.**

Das Ergebnis kann sich sehen lassen – die sonnenverwöhnten kalifornischen Pistazien sind von Natur aus nährstoffreich und lecker. Sie werden umweltfreundlich gezüchtet, gepflegt und geerntet, dabei wird vor allem auf Nachhaltigkeit geachtet.



## Bio-Rationale Schädlingsbekämpfung

Zahlreiche alternative Methoden zur Schädlingsbekämpfung wirken einerseits gezielt bestimmten Schädlingen entgegen, schützen jedoch andererseits nützliche und zur Bestäubung erforderliche Insekten.



## Effiziente Erntemethoden

Die Pistazien kommen in weniger als 24 Stunden vom Baum ins Silo zur trockenen, sicheren Lagerung in Kühlräumen. Sie berühren zu keiner Zeit den Boden!



## Innovative Verarbeitungstechnik

Geschwindigkeit ist wichtig, um die Keimbelastung so gering wie möglich zu halten. Deshalb liegen Verarbeitungsstandort und Plantagen dicht beieinander. Jährlich werden so Milliarden von Pistazien hoch effizient sortiert, ausgewählt, verarbeitet, geröstet, verfeinert und verpackt.



## Lebensmittelsicherheit & Qualität nach „Guten Herstellungspraktiken“

Zu den „Guten Herstellungspraktiken“ (GMP) zählen u.a. Test-, Halte- und Freigabeprogramme für alle Produkte zum sofortigen Verzehr sowie die wöchentliche Entnahme von Proben an mehr als 600 Kontaktpunkten. Die Pasteurisierung der Pistazien führt zu einer Reduzierung der Pathogene. Zusätzlich führen externe, akkreditierte ISO 17025 Labore mikrobiologische Tests durch.

Alle Anlagen sind zertifiziert:

- Jährliche BRC- und HACCP-Zertifizierung erfolgt durch die TÜV NORD Gruppe.
- Jährliche Zertifizierung der Verarbeitung gemäß den HACCP-Normen erfolgt durch Primus Labs.
- Drei Mal pro Jahr erfolgt eine Überprüfung durch den American Council for Food Safety & Quality.
- Kontrolleure der USDA (United States Department of Agriculture) machen sich vor Ort selbst ein Bild.

## Aflatoxine? Kein Thema!

Aflatoxine sind natürlich vorkommende Pilzgifte (Mykotoxine), die von verschiedenen Schimmelpilzen gebildet werden. Die Pilze lieben es warm, feucht und nährstoffreich. Auch Nüsse wie Pistazien können davon befallen werden. Daher werden zahlreiche Präventionsmaßnahmen getroffen: Strenge Prozesskontrollen in Anbau, Ernte, Verarbeitung und Lagerung. Durch mechanische „Baumrüttler“ bei der Ernte berühren die Pistazien zu keiner Zeit den Boden. Dadurch werden Kontaminationsquellen so gut wie möglich ausgeschlossen. Die Pistazien werden mit hochauflösenden Kameras und UV-Licht untersucht. Analysen durch ein ISO 17025 zertifiziertes Labor gewährleisten die Einhaltung der strengen europäischen Standards.

