	<b>QUALITE</b>	A.Qual -22
		Page 1/1
	<b>Fiches Techniques</b>	Crée le 22/07/2014
		Modifié le :

**ABRICOTS MOELLEUX (cal. 80/100)** Date de mise à jour : 13/06/2018 //V5//LVF

**I -DESCRIPTION GENERALE :**

*Spécialité d'abricots secs réhydratés.*

**Origine :** Turquie

**Variété :** *Prunus armeniaca L.*

**Calibres :** 80/100 (nombre de fruits au Kg)

**Usine de transformation :** Fruit Gourmet (France)



**II -INGREDIENTS :**

\*Cf. présentation packaging box 1Kg

- Abricots secs, eau, **antioxydant E220** (≤ 2 000 ppm), conservateur E202 (≤ 1 000 ppm).

**III -CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :**

<b>APPARENCE</b>	Fruits de couleur orange pouvant s'assombrir dans le temps.
<b>ODEUR / GOUT</b>	Caractéristiques, exempt d'odeur et de goût étranger.

**IV -VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)\* :**

	<b>40%</b>
<b>ENERGIE</b>	224 Kcal soit 960 KJ
<b>MATIERES GRASSES</b>	0.5 g
<b>Dont ACIDES GRAS SATURES</b>	0 g
<b>GLUCIDES</b>	48.8 g
<b>Dont SUCRES</b>	47.2 g
<b>PROTEINES</b>	3 g
<b>SEL</b>	0,02 g

\*Les valeurs nutritionnelles sont calculées selon données fournisseurs et rendements de production.

Elles peuvent varier selon les récoltes.

**V -TOXICOLOGIE :**


PARAMETRES	COMMENTAIRES
<b>Métaux lourds :</b>	Conformément au règlement CE n° 1881/2006
<b>Pesticides</b>	Conformément au règlement CE n° 396/2005

**VI -DECLARATIONS :**

<b>OGM</b>	Le produit et ses ingrédients sont garantis sans OGM.
<b>IONISATION</b>	Non traités
<b>ALLERGENES</b>	Contient des sulfites

**VII 1-GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :**

Grammage	1 kg
Conditionnement	AB4A4
Fruit' O box	AB4A4

	<b>QUALITE</b>	A.Qual -22
		Page 1/1
		Crée le 22/07/2014
	<b>Fiches Techniques</b>	Modifié le :

## V II 2-EMBALLAGE :

	1 Kg
<b>Nombre d'UVC / colis</b>	Box x4
<b>Nombre de colis / palette *</b>	120
<b>Gencod UVC</b>	3452517082128
<b>Gencod colis</b>	3452517082920

\*Base palette Europe ND : Non Disponible

## VII 3- CALIBRES/HUMIDITE (Maxi) :

Calibre	80/100
<b>Humidité*</b>	80/100
<b>40</b>	<b>X</b>

\*Humidité maximale du produit en % x : disponible ND : Non Disponible

## VII 4- DLUO ET STOCKAGE :

	DLUO à compter de la fabrication	DLUO mini à livraison
<b>MOIS</b>	<b>12 mois</b>	<b>180 jours</b>
<b>Traitement thermique</b>		
<b>Produit en Fruit' O box</b>	<b>x</b>	<b>x</b>

x : disponible

ND : Non Disponible

**Stockage :** dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité dans l'emballage d'origine.

## VIII -CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Unité	Valeurs
Flore totale	Ufc/g	< 30 000
Levures	Ufc/g	< 5 000
Moisissures	Ufc/g	< 5 000
Entérobactéries	Ufc/g	< 10
Salmonelles	Ufc/25 g	Absence

## IX -DEFAUTS :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
<b>Corps étrangers : verre, plastique, métal,...</b>		absence	Données fournisseurs (poids/poids)
<b>Corps étrangers d'origine végétale</b>		0,1 %	
<b>Fruits pourris</b>		≤ 2	
<b>Grêlées</b>		≤ 5	
<b>Moisies</b>	%	≤ 1	
<b>Sales( saletés minérales incrustés &lt; 2 mm )</b>		≤ 7	
<b>Tâchés</b>		≤ 5	
<b>Abimés</b>		≤ 2	
<b>Coupés</b>		≤ 4	
<b>Infestés</b>		≤ 1	
<b>Cailloux libres</b>	/12,5 kg	1	

**NOTE :** « peut contenir des noyaux ou des fragments de noyaux »

Réalisé par : **FRUIT GOURMET SAS** « Le Prégay » 47800 ALLEMANS DU DROPT

Tél : 33(0) 5 53 20 22 20 Fax : 33(0) 5 53 20 25 40 E-mail : [info@fruitgourmet.com](mailto:info@fruitgourmet.com)