

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 1/1
	Fiches Techniques	Crée le 28/07/2014
		Modifié le :

"MINI" FIGUES Moelleuses Date de mise à jour : 13/06/2018 // V7 // LVF

I -DESCRIPTION GENERALE :

Spécialité de figues équeutées séchées et réhydratées.

Origine : Turquie **Calibres :** selon stock (9, 10) **Variété :** Ficus carica

Usine de transformation : Fruit Gourmet (France)

II -INGREDIENTS :

- Figues séchées, eau, **antioxydant E220** ($\leq 2\ 000$ ppm), conservateur : E202 (≤ 1000 ppm)

III -CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

APPARENCE	Fruits de couleur marron clair à marron foncé pouvant s'assombrir dans le temps.
ODEUR / GOUT	Caractéristiques, exempt d'odeur et de goût étranger.

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

	40% d'humidité maxi
ENERGIE	262 Kcal soit 1106 KJ
MATIERES GRASSES	1.7 g
Dont ACIDES GRAS SATURES	0.7 g
GLUCIDES	54 g
Dont SUCRES	39.1 g
PROTEINES	3 g
SEL	0.39 g

*Les valeurs nutritionnelles sont issues de données fournisseurs, rendements de production et analyses en laboratoires externes. Elles peuvent varier selon les récoltes et les rendements de production.

V -TOXICOLOGIE :

PARAMETRES	COMMENTAIRES		
Métaux lourds :	Conformément au règlement CE n° 1881/2006		
Aflatoxines :			
➤ Total	ppb	≤ 10	Conformément au règlement CE n° 1058/2012
➤ B1	ppb	≤ 6	Conformément au règlement CE n° 1881/2006
Pesticides	Règlement 396/2005		

VI -DECLARATIONS :

OGM	Le produit et ses ingrédients sont garantis sans OGM.
IONISATION	Non traités
ALLERGENES	Contient des Sulfites

VII 1-GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

Conditionnement	Grammage	1 kg
Fruit'O box		FIEA9

VII 2-EMBALLAGE :

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 1/1
		Crée le 28/07/2014
	Fiches Techniques	Modifié le :

	1Kg
Conditionnement	box
Nombre d'UVC / colis	4
Nombre de colis / palette *	120
Gencod UVC	3452517080131
Gencod colis	3452517080933

*Base palette Europe ND : Non Disponible

VII 3- CALIBRES/HUMIDITE (Maxi) :

Calibres	9
Humidité*	
40	X

*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
MOIS	12 Mois	180 jours
Traitement thermique		
Produit en Fruit'O box	x	x

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
E . Coli	Ufc/g	< 10
Coliformes Totaux	Ufc/g	Absence
Salmonelles	Ufc/25 g	Absence

IX -DEFAULTS :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Attaque d'insectes et brûlures dues au soleil	%	≤ 9	Données fournisseurs
Fruits déchirés, fruits très secs		≤ 8	
Fruits moisis ou fermentés		≤ 3	
Corps étrangers (dont minéraux)		≤ 0.5	

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