	QUALITE	A.Qual -22
		Page 1 sur 3
		Crée le 22/07/2014
	Fiches Techniques	Modifié le :

ABRICOTS MOELLEUX au coquelicot (cal. 100/120) Date de mise à jour : 14/06/2018 //V2//LVF

I -DESCRIPTION GENERALE :

Spécialité d'abricots secs réhydratés, aromatisés au coquelicot.

Origine : Turquie

Calibre(s) : 100/120 (nombre de fruits au Kg) **Usine de transformation :** Fruit Gourmet (France)

II -INGREDIENTS :

- Abricots secs, eau, arôme, colorant E122*, **antioxydant E220** (≤ 2 000 ppm), conservateur E202 (≤ 1 000 ppm).

**peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants*

III -CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

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

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

	45%
ENERGIE	197 Kcal soit 829 KJ
MATIERES GRASSES	0.4 g
Dont ACIDES GRAS SATURES	0 g
GLUCIDES	43 g
Dont SUCRES	39 g
PROTEINES	2.3 g
SEL	0.08


**Les valeurs nutritionnelles sont calculées selon données fournisseurs et rendements de production. Elles peuvent varier selon les récoltes.*

V -TOXICOLOGIE :

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

VI -DECLARATIONS :

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

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 2 sur 3
		Crée le 22/07/2014
	Fiches Techniques	Modifié le :

VII 1- GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

Grammage	1 kg
Conditionnement	
Code article Fruit o' box	AC1A2

V II 2- EMBALLAGE :

	1 kg
Nombre d'UVC / colis	4
Nombre de colis / palette *	120
Gencod UVC	345251 708312 5
Gencod colis	345251 708392 7

*Base palette Europe ND : Non Disponible

VII 3- CALIBRES/HUMIDITE (Maxi) :

Calibre	100/120
Humidité*	
45	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
Entérobactéries	Ufc/g	< 10
Salmonelles	Ufc/25 g	Absence

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 3 sur 3
	Fiches Techniques	Crée le 22/07/2014
		Modifié le :

IX –DEFAUTS :

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

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