

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

<b>APPARENCE</b>	Fruits de couleur rouge 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>45%</b>
<b>ENERGIE</b>	197 Kcal soit 829 KJ
<b>MATIERES GRASSES</b>	0.4 g
<b>Dont ACIDES GRAS SATURES</b>	0 g
<b>GLUCIDES</b>	43 g
<b>Dont SUCRES</b>	39 g
<b>PROTEINES</b>	2.3 g
<b>SEL</b>	0.08

*\*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

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

### VII 1- GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

Grammage	<b>1 kg</b>
Conditionnement	
Code article Fruit o' box	AC1A2

### V II 2- EMBALLAGE :

	<b>1 kg</b>
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	<b>100/120</b>
Humidité*	
45	<b>X</b>

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

### VII 4- DLUO ET STOCKAGE :

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

	<b>QUALITE</b>	A.Qual -22
		Page <b>3</b> sur <b>3</b>
	<b>Fiches Techniques</b>	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](mailto:info@fruitgourmet.com)