FIGUES SECHEES EN CUBES NATURELS

Fiche technique

Fi1.10, Spec ID 12806

Origine:

Turkey

Description du produit:

La variété de figues turques séchées au soleil est *Ficus carica domestica L.* et appelée "Sarilop". L'origine de ce fruit est Aydin qui est une certaine partie de la région d'Aegean.
Les figues séchées au soleil sont d'abord fumigées sous vide, puis après calibrage elles sont sélectionnées sous lampes UV pour éliminer les fruits contaminés par l'aflatoxine. Dans l'usine, les figues sont lavées mécaniquement à l'eau salée, séchées au four, si nécessaire, pour atteindre la teneur en humidité optimale, et inspectées sur des bandes et des tables de sélection aux rayons X pour éliminer tout corps étranger et défauts tels que moisi, détérioration ou endommagé. Les figues sélectionnées sont coupées en dés et tamisées selon la taille requise. Les dés de figues sont enrobés de farine de riz. Les produits sont à nouveau triés sur les lignes, puis emballés dans des sacs et des cartons en PE, puis finalement passés au détecteur de métaux.

Caractéristiques physiques:

Calibres	**:**
3x5 mm	>6,5 mm : 10% max <2,5 mm : 5% max
5x5 mm	>8,0 mm : 10% max <4,0 mm : 10% max
5x8 mm	>10 mm : 10% max <5 mm : 20% max
8x10 mm	>11,5 mm : 10% max <8,0 mm : 20% max

Défauts Physiques :	**Objectif**	**Max**
Moisissure noire (nombre/1 kg)	6,0	10,0
Larve / insecte morts (nombre/1 kg)	2,0	4,0
Larve / insecte vivant (nombre/1 kg)	0	0
Corps étrangers exogène (verre, bois, métal, plastique, etc.) (nombre/10 kg)	0	0
Corps étrangers végétaux (type feuille, paille et sable ≤2 mm) (nombre/10 kg)	6	10
Tiges (nombre/10 kg)	4	6
Pierre incrustée <5mm (nombre/10 kg)	0	1
Pierre libre (nombre/10 kg)	0	1

Caractéristiques organoleptiques:

Odeur	Typique de la figue séchée, sans odeurs étrangères
Saveur	Typique de la figue séchée avec farine de riz
Texture	Ferme
Apparence	Taille uniforme, couleur brune avec traces blanches dues à la présence de farine de riz

FIGUES SECHEES EN CUBES NATURELS

Fiche technique

Fi1.10, Spec ID 12806

Caractéristiques Chimiques:

Humidité	25 % max (DFA method, AOAC 90)

Caractéristiques microbiologiques:

Flore totale	< 30 000 cfu/g
Levures	< 1 000 cfu/g
Moisissures	< 1 000 cfu/g
Salmonelles	absence/25g
E.Coli	absence
Coliformes	< 10 cfu/g
Listeria monocytogenes	absence

Mycotoxines selon la Reg CE 915/2023 et versions actuelles

Aflatoxines B1	< 6 µg/kg
Aflatoxines totales (B1, B2, G1, G2)	< 10 µg/kg
Ochratoxine A	< 8 µg/kg

Metaux Lourds selon la Reg CE 915/2023 et versions actuelles
Pesticides selon la Reg CE 396/2005 et versions actuelles

Ingrédients:

Figues séchées (95 %), farine de riz (5 %)

Allergènes:

Allergènes	Présent dans le Produit	Présent dans l'usine	Présent sur la ligne de production	Nature du constituant
Céréales contenant du gluten (blé, épeautre, blé khorassan, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées) et dérivés	No	No	No	
Crustacés et dérivés	No	No	No	
Oeufs et dérivés	No	No	No	
Poissons et dérivés	No	No	No	
Arachide et dérivés	No	No	No	
Soja et dérivés	No	No	No	
Lait et dérivés	No	No	No	
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix de	No	No	No	

FIGUES SECHEES EN CUBES NATURELS

Fiche technique

Fi1.10, Spec ID 12806

Queensland) et dérivés				
Céleri et dérivés	No	No	No	
Moutarde et dérivés	No	No	No	
Graines de sésame et dérivés	No	No	No	
Anhydre sulfureux et sulfite en concentration > 10ppm	No	Yes	Yes	Production d'abricots souffrés : procédure de nettoyage en place.
Lupin et dérivés	No	No	No	
Mollusques et dérivés	No	No	No	

Ø Valeurs nutritionnelles / 100g:

Energie	257kcal / 1088kj
Acides gras	0,9g
dont saturés	0,1g
Glucides	54,1g
dont sucres	47,9g
Fibres	9,8g
Protéines	3,3g
Sel	0,025g
Lipides, monoinsaturés	0,2g
Lipides, polyinsaturés	0,3g
Glucides totaux	63,9g
Sodium	0,010g
Cendres	1,86g
Eau	30g

Source: Figs, dried, uncooked

Conditionnement:

Emballage dans un sac polyéthylène de 10 kg net, placé dans un carton (la sache est repliée)

Date de Durabilité Minimale (DDM):

12 mois

Conditions de stockage:

Stocker dans un endroit frais et sec, sans odeurs, température <20°C

FIGUES SECHEES EN CUBES NATURELS

Fiche technique

Fi1.10, Spec ID 12806

Exigences règlementaires / Information:

Les produits sont garantis non ionisés et non OGM. Nous garantissons également l'absence de nanomatériaux dans nos produits.
Les résidus de pesticides dans les ingrédients fournis, ne dépassent pas les limites maximales de résidus comme spécifié dans la règlementation Européenne en vigueur.