

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 1 sur 2
	Fiche Technique	Version C
		Modifié le : 08/07/2022

Figues séchées

I -DESCRIPTION GENERALE :

Figues séchées.

Origine : Turquie

Variété : Ficus Carica

Calibres : selon stocks 3, 4...



II -INGREDIENTS :

- o Figues sèches.

III -CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

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

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

ENERGIE	298 Kcal soit 1253 KJ
MATIERES GRASSES (dont AGS)	0.9 g (0.1g)
GLUCIDES (dont sucres)	64 g (48 g)
FIBRES	9.9 g
PROTEINES	3.3 g
SEL	0.38 g

**Les valeurs nutritionnelles sont issues de données fournisseurs. Elles peuvent varier selon les récoltes.*

V -TOXICOLOGIE :

PARAMETRES	COMMENTAIRES
<u>Métaux lourds :</u>	Conformément au règlement CE n° 1881/2006
<u>Mycotoxines :</u>	Conformément aux règlements CE n° 1058/2012 et n° 1881/2006
<u>Pesticides :</u>	Conformément au règlement CE n° 396/2005

VI -DECLARATIONS :

OGM	Le produit et ses ingrédients sont garantis sans OGM.
IONISATION	Non traités.
ALLERGENES	Absence.

VII 1-CODE ARTICLE SELON GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

Grammage (kg)	10	12.5
Conditionnement		
Poche en vrac	Disponible	Disponible
Code article	Selon calibre en stock	

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 2 sur 2
	Fiche Technique	Version C
		Modifié le : 08/07/2022

VII 2-EMBALLAGE :

	10 ou 12.5 kg
Nombre d'UVC / colis	1 poche vrac
Nombre de colis / palette *	X 56

**Base palette Europe*

VII 3-CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Humidité	%	24 ± 4	Mesure au DFA

VII 4- DDM ET STOCKAGE :

Mois	12
Traitement thermique	
Produit non pasteurisé	Disponible

Stockage :

- Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité dans l'emballage d'origine et privilégier une température de 4°C maxi
- Stockage après ouverture pour conservation optimale en froid positif
- Stockage après ouverture à température ambiante
- A consommer rapidement après ouverture

VIII -CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Paramètres	Unité	Valeurs
Flore totale	Ufc/g	≤ 30 000
Levures	Ufc/g	≤ 10 000
Moisissures	Ufc/g	≤ 10 000
E. Coli	Ufc/g	< 10
Coliformes Totaux	Ufc/g	< 10
Salmonelles	Ufc/25 g	Absence

IX -DEFAUTS :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Attaque d'insectes	%	≤ 9	Données fournisseurs
Fruits brûlés pas le soleil		≤ 9	
Fruits déchirés, fruits très secs		≤ 8	
Fruits moisis ou fermentés		≤ 3	
Corps étrangers (minéraux/végétaux)		≤ 0.5	
Corps étrangers dangereux (verre, métal...)	%	Absence	

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.fr