

# FICHE TECHNIQUE

## Abricots moelleux



### Définition du produit :

Les abricots moelleux sont issus de fruits entiers, dénoyautés, séchés. Pour prévenir de la décoloration et de la prolifération des micro-organismes, des sulfites sont ajoutés, les fruits sont ensuite réhydratés et pasteurisés.

Origine TURQUIE.

### Ingrédients :

Abricots (variétés : Haci Halilloğlu, Kabasi asi ou Hassan Bey), anhydride sulfureux (E220) – Produit allergène.

### Utilisation attendue :

Ces abricots s'utilisent en snacking ou en préparation culinaire salée et/ou sucrée

### Caractéristiques organoleptiques :

Apparence : Caractéristique des abricots, couleur jaune-orangé.

Goût / Odeur : Sucré, fruité, avec une certaine acidité. Exempts de goût et d'odeur étrangère.

Texture : moelleuse

### Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100 g	1 portion de 40g
Valeur énergétique	876 kJ / 207 kCal	350 kJ / 83 kCal
Matières grasses	0.5 g	0.2 g
Dont acides gras saturés	< 0.1 g	0 g
Glucides	45.0g	18 g
Dont sucres	32 g	12.8 g
Fibres alimentaires	7.1 g	2.8 g
Protéines	2.1 g	0.8 g
Sel	0.04 g	0.02g

## Caractéristiques techniques :

- Humidité maximale : 35%
- Conservateur E220  $\leq$  2 000 ppm
- Produit pasteurisé
- Nombre de noyaux et/ou débris  $\leq$  0.5%
- Aflatoxines (conformément au règlement CE 165/2010) : Total  $\leq$  4 ppb      B1  $\leq$  2 ppb
- Absence de fruits moisiss, pourris, matières étrangères, insectes...

## Caractéristiques microbiologiques (conforme aux critères de la FCD):

- FMA (ufc/g) : < 30 000
- Levures / moisissures (ufc/g) : < 5 000
- Entérobactéries (ufc/g) : < 10
- Bacillus Cereus (ufc/g) : < 100
- Salmonella Absence / 25g
- Listeria Absence / 25g

## Déclaration :

Le produit et ses ingrédients sont garantis non OGM

Le produit et ses ingrédients sont garantis non traités par ionisation

## Conservation :

Avant ouverture: 12 mois dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

Après ouverture : A conserver au frais et à consommer dans les 10 jours.

## Gammes proposées :

Calibres : Taille 5 : 161-180 fruits par kg