

FICHE TECHNIQUE

Figues moelleuses



Définition du produit :

Les figues sont issues de fruits entiers sains et bien mûrs. Les figues séchées sont sélectionnées et triées selon leur calibre. Les fruits sont ensuite réhydratés à 35% d'humidité maximum, conditionnées en sachet et leur conservation est assurée par la pasteurisation. Origine TURQUIE.

Ingrédients :

Figues.

Utilisation attendue :

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

Caractéristiques organoleptiques :

Apparence : Fiches entières séchées de couleur brune.

Goût / Odeur : Caractéristique des figues, exempts de goût et odeur étrangers.

Texture : Moelleuse

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100 g	1 portion de 40g
Valeur énergétique	1011 kJ/239 kCal	404 kJ/96 kCal
Matières grasses	1.7 g	0.7 g
Dont acides gras saturés	1.1 g	0.4 g
Glucides	50 g	20 g
Dont sucres	48.5g	19.4 g
Fibres	6.5 g	2.6 g
Protéines	2.7 g	1.1 g
Sel	0.06 g	0.02 g

Caractéristiques techniques :

- Humidité $\leq 35\%$
- Sans conservateur, pasteurisé,
- Aflatoxines (*conformément au règlement CE 165/2010*) : Total ≤ 10 ppb B1 ≤ 6 ppb
- Absence de fruits moisiss, pourris, matières étrangères, insectes...

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

- FMA (/g) :	< 30 000
- Levures / moisissures (/g) :	< 5 000
- Entérobactéries (/g) :	< 10
- Bacillus Cereus (/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
Le produit ne contient pas de substances allergènes

Conservation :

Stockage : Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. A conserver au réfrigérateur après ouverture du sachet et à consommer dans les 10 jours.
DLUO : 12 mois, dans les conditions pré citées et dans son emballage d'origine.

Conditionnement :

- ✓ Format : Sachet coussin
- ✓ Sachets /colis : 10
- ✓ Colis / couche : 13
- ✓ Couche / palette : 6
- ✓ Coulis / palette : 78