

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 1 sur 6
	Fiches Techniques	Crée le 06/07/2012 version B
		Modifié le : 18/02/2019

FIGUES Moelleuses avec additifs

Date de mise à jour : 22/02/2019 // V9 // CV

I -DESCRIPTION GENERALE :

Figues séchées réhydratées.

Origine : Turquie

Calibres : selon stock (3 ; 4 ; 9...)

Usine de transformation : Fruit Gourmet (France)

II -INGREDIENTS :

- Figues séchées, eau, **antioxydant E220**, conservateur E202.

III -CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

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

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

	40% d'humidité maxi
ENERGIE	262 Kcal soit 1106 KJ
MATIERES GRASSES (dont AGS)	1.7 g (0.7 g)
GLUCIDES (dont SUCRES)	54 g (39.1 g)
FIBRES	8 g
PROTEINES	3 g
SEL	0,39 g

Les valeurs nutritionnelles sont calculées à partir des données fournisseurs et des rendements de productions. Elles peuvent varier selon les récoltes.

V -TOXICOLOGIE :

PARAMETRES	COMMENTAIRES
<u>Métaux lourds :</u>	Conformément au règlement CE n° 1881/2006
<u>Aflatoxines :</u>	Conformément au règlement CE n° 1058/2012 Conformément au règlement CE 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	Contient des Sulfites

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 2 sur 6
	Fiches Techniques	Crée le 06/07/2012 version B
		Modifié le : 18/02/2019

VII 1-GRAMMAGE, CONDITIONNEMENT ET CODE ARTICLE:

Grammage Conditionnement	200 g	250 g	500 g	1 kg	2,5 kg
Sachet coussin transparent		FI3A1 (n°3)	FI3A2 (n°3)	FI3A3 (n°3)	FI3A5 (n°3) FI5A6 (« mini figues équeutées»)
Sachet stand up	FI6A1				
Barquette Etui FDS	FIEA0 (« mini figues équeutées»)				
Box				FIEA9 (« mini figues équeutées»)	FIEA8 (« mini figues équeutées»)
				FI8A2 (n°3)	

VII 2-EMBALLAGE :

	200g		250g	500g	1Kg		2,5Kg	
Conditionnement	Sachet stand up	Barquette	Sachet coussin	Sachet coussin	Sachet coussin	Box	Sachet coussin	Box
Nombre d'UVC / colis	X8	X10	X40	X25	X10	X4 ou x8	X6	/
Nombre de colis / palette *	X128	X136	X64	X64	X64	80 ou 56	X64	192

*Base palette Europe

VII 3- CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Paramètres	Unité	Valeurs
Humidité	%	≤ 40
E220	ppm	≤ 2 000
E202	ppm	≤ 1 000

Rq : Le taux d'humidité peut être étudié selon vos besoins

VII 4- DLUO ET STOCKAGE :

MOIS	12 mois	18 Mois
Traitement thermique		
Produit pasteurisé en sachet	ND	x
Produit en barquette	x	ND
Produit en Box	x	ND

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.

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 3 sur 6
	Fiches Techniques	Crée le 06/07/2012 version B
		Modifié le : 18/02/2019

VIII -CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Paramètres	Unité	Valeurs sachets	Valeurs autre conditionnement
Flore totale	Ufc/g	≤ 5 000	< 30 000
Levures	Ufc/g	≤ 100	< 5 000
Moisissures	Ufc/g	≤ 100	< 5 000
E . Coli	Ufc/g	< 10	< 10
Coliformes Totaux	Ufc/g	< 10	< 10
Salmonelles	Ufc/25 g	Absence	Absence

IX –DEFAULTS :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Fruits attaqués par insectes	%	≤ 9	Données fournisseurs
Fruits brûlés par le soleil		≤ 9	
Fruits déchirés, fruits très secs		≤ 8	
Fruits moisiss ou fermentés		≤ 3	
Corps étrangers		≤ 0.5	

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

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 4 sur 6
	Fiches Techniques	Crée le 06/07/2012 version B
		Modifié le : 18/02/2019

SEMI DRIED FIGS

Updated: 22/02/2019 //V9//CV

I – GENERAL DESCRIPTION:

Rehydrated Dried figs.

Origin: Turkey

Sizes: Following to the stock (3, 4, 9...)

Manufacturing Plant: Fruit Gourmet (France)

II -INGREDIENTS :

- Dried figs, water, **antioxidant E220**, preservative E202.

III –ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS :

APPEARANCE	Light Brown- colored Fruits to dark brown-colored fruits. May become darker in time
SMELL / TASTE	Free from external smell and taste.

IV –NUTRITIONAL VALUES (on average per 100g)* :

	40% moisture max
ENERGY	262 Kcal soit 1106 KJ
FATS (Of which SATURATED FATS)	1,7 g (0.7 g)
CARBOHYDRATE (Of which SUGAR)	54 g (39.1 g)
FIBER	8 g
PROTEINS	3 g
SALT	0,4 g

* Nutritional values are calculated according to supplier data and production yield. They may vary according to the crops.

V -TOXICOLOGY :

PARAMETERS	COMMENTS
<u>Heavy metals :</u>	In accordance with regulation CE n° 1881/2006
<u>Aflatoxines :</u>	In accordance with regulation CE n° 1058/2012 In accordance with regulation CE n° 1881/2006
<u>Pesticids :</u>	In accordance with regulation CE n° 396/2005

VI –DECLARATIONS :

GMO	Products and its ingredients are guaranted GMO free
IONISATION	No treatment
ALLERGENS	Contains sulphites

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 5 sur 6
	Fiches Techniques	Crée le 06/07/2012 version B
		Modifié le : 18/02/2019

VII 1- NET WEIGHT, PACKAGING AND ITEM CODE:

Net Weight \ Packaging	200 g	250 g	500 g	1 kg	2,5 kg
Transparent Bag		FI3A1 (n°3)	FI3A2 (n°3)	FI3A3 (n°3)	FI3A5 (n°3) FI5A6 (« mini figs»)
Stand up bag	FI6A1				
Punnet cover FDS	FIEA0 (« mini figss»)				
Box				FIEA9 (« mini figs »)	FIEA8 (« mini figs »)
				FI8A2 (n°3)	

VII 2-PACKAGING:

	200g		250g	500g	1Kg		2,5Kg	
Packaging	Bag stand up	Punnet	Bag coussin	Bag coussin	Bag coussin	Box	Bag coussin	Box
Number of unit / parcel	X8	X10	X40	X25	X10	X4 or x8	X6	/
Number of parcel/ pallet *	X128	X136	X64	X64	X64	80 or 56	X64	192

*Europe pallet

VII 3- CHARACTERISTICS PHYSICO-CHEMICAL :

Parameters	Unit	Values
Moisture*	%	≤ 40
E220	ppm	≤ 2 000
E202	ppm	≤ 1 000

Rq : Humidity level can be learned to your need.

VII 4- SHELF LIFE AND STORAGE:

MONTHS		
	12 Months	18 Months
Thermal treatment		
Pasteurized product in bag	NA	X
Product in punnet	x	NA
Product in Box	x	NA

x : Available

NA : Not Available

Storage : in a cool dry and dark area. Into the original packaging

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 6 sur 6
	Fiches Techniques	Crée le 06/07/2012 version B
		Modifié le : 18/02/2019

VIII – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parameters	Unit	Values (bag)	Values (other packaging)
Total flora	Ufc/g	≤ 5 000	< 30 000
Yeast	Ufc/g	≤ 100	< 5 000
Mould	Ufc/g	≤ 100	< 5 000
E . Coli	Ufc/g	< 10	< 10
Coliformes Totaux	Ufc/g	< 10	< 10
Salmonella	Ufc/25 g	None	None

XI –DEFECTS :

Parameters	Unit	Value	Comments
Fruits attacked by insects	%	≤ 9	Supplier data
Burn fruits due to the sun		≤ 9	
Ripped fruits, very dried fruits		≤ 8	
Moldy fruit or fermented		≤ 3	
Foreign bodies		≤ 0.5	

Made by : **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