



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :**  
**FIGES SÉCHÉES EN DÉS 10X10 MM BIOLOGIQUES**  
**ORGANIC DRIED DICED FIGS 10X10 MM**

EAQ412  
 Version du document : 06  
 Date de création : 21/02/2017  
 Date de modification : 16/10/2019  
 Code article / Item : FIGDE10TR  
 Date mise à jour : 18/02/2021  
 Page : 1/5

**Partie 1 : Informations spécifiques au produit / Product-specific information**

**Champ d'application – Scope of application**

Nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité du produit aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité (baby-food, cosmétique, alimentation animale,...).

*Our products are intended for human consumption so-called "general". We guarantee regulatory monitoring and compliance related to this sector. It is under the customer's responsibility to validate the product conforms to the specific regulations of its sector (baby food, cosmetics, animal feed,...).*

**1a. Description du produit – Product description**

<b>Dénomination légale / Legal name</b>	Figes séchées en dés biologiques / <i>Organic dried diced figs</i>
de couleur marron avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. <i>with brown color with typical smell and taste without any foreign smell or taste.</i>	
<b>Ingrédients :</b> Figes séchées* (95%), farine de riz* (5%) / <i>Dried figs* (95%), rice flour (5%)</i> *issu de l'agriculture biologique / <i>*from organic farming</i>	
<b>Origine des matières premières / Raw materials origin</b>	Agriculture Turquie / <i>Turkey agriculture</i>
<b>Provenance / Country of processing</b>	Turquie / <i>Turkey</i>
<b>Nom latin – variété / Latin name – variety</b>	<i>Ficus carica</i>
<b>Issu du commerce équitable / Fairtrade</b>	<input checked="" type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI

**1b. Paramètres de qualité – Quality parameters**

<b>Calibre / Size</b>	10 x 10 mm	
<b>% hors calibre / Out of size</b>	< 3 mm	< 1 – 16 %
	3 – 5 mm	
	5 – 8 mm	
	8 – 10 mm	
	10 – 12 mm	< 70 – 92 %
	> 10 mm	1 – 8 %
<b>Ravageurs vivants / Living pests</b>	Aucun / <i>None</i>	
<b>Ravageurs morts / Dead pests</b>	0 / 1000 Kg	
<b>Baies endommagées / Damaged</b>	≤ 1 %	
<b>Proportion de moisissure / Mouldy</b>	≤ 1 %	
<b>Proportion de fermentation / Fermented</b>	≤ 1 %	
<b>Saletés incrustées / Embedded dirt</b>	≤ 2 %	



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

**FIGUES SÉCHÉES EN DÉS 10X10 MM BIOLOGIQUES**  
**ORGANIC DRIED DICED FIGS 10X10 MM**

EAQ412  
Version du document : 06  
Date de création : 21/02/2017  
Date de modification : 16/10/2019  
Code article / *Item* : FIGDE10TR  
Date mise à jour : 18/02/2021  
Page : 2/5

**1b. Paramètres de qualité – *Quality parameters***

<b>Impuretés / <i>Impurities</i></b>	Matières étrangères végétales / <i>Foreign material plant origin</i>	≤ 0,5 %
	Matières étrangères non végétales / <i>Foreign material non plant origin</i>	0 %

**1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit<sup>1</sup> – *Physical and Chemical parameters*<sup>1</sup>**

<b>Teneur en eau / <i>Moisture</i></b>	≤ 26 %	
<b>Aflatoxines / <i>Aflatoxins</i></b>	B1 : < 6 µg / kg ; B1+B2+G1+G2 : < 10 µg / kg	
<b>Métaux lourds / <i>Heavy metals</i></b>	Plomb / <i>Lead</i>	≤ 0,1 mg / kg
	Cadmium / <i>Cadmium</i>	≤ 0,05 mg / kg
	Mercure / <i>Mercury</i>	≤ 0,01 mg / kg

**1d. Paramètres microbiologiques<sup>1</sup> / *Microbiologicals parameters*<sup>1</sup>**

<b>Germe totaux aérobies / <i>Aerobic mesophilic germs</i></b>	< 10 <sup>4</sup> UFC / g	<b>Levures et Moisissures / <i>Yeast and Moulds</i></b>	< 10 <sup>4</sup> UFC / g
<b>Coliformes totaux / <i>Coliforms</i></b>	< 10 UFC / g	<b><i>Escherichia coli</i></b>	Absence / <i>Absent</i>
<b>Salmonelles / <i>Salmonellas</i></b>	Absence dans 25 g / <i>Absent in 25 g</i>		

<sup>1</sup>Paramètres applicables aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations (cf. § 1g) / *Parameters applicable to the products in their initial industrial packaging, before opening, and stored according to the recommendations (cf § 1g)*

**1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / *Manufacturing information***

**Process** : La matière première est réceptionnée, contrôlée et traitée au CO<sub>2</sub>. Les figues sont ensuite lavées, séchées, triées et passées aux rayons X. Enfin, elles sont découpées, tamisées, conditionnées, passées au détecteur de métaux avant d'être expédiées. / *The raw material is received, controlled and treated with CO<sub>2</sub>. The figs are then washed, dried, sorted and X-rayed. Finally, they are cut, sieved, packaged and passed through a metal detector before being shipped.*

**Chauffage à plus de 40°C / *Heating > 40°C*** :  oui/yes  non/no

**Vegan** :  oui/yes  non/no

**DDM à fabrication / *MDD*** : 12 mois / *12 months*

Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, la DDM est applicable aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations mentionnées au paragraphe 1g. Approbio dégage toute responsabilité quant aux risques de contaminations allergènes, microbiologiques ou chimiques suite à l'ouverture et à l'utilisation des produits.

En l'absence de conditions de stockage spécifiques après ouverture, le produit devra être conservé dans son emballage d'origine refermé hermétiquement et dans les conditions de stockage précisées au paragraphe 1g.

*In accordance with Article 2 of Regulation (EU) No 1169/2011, the BDD is applicable to products in their initial industrial*



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / *PRODUCT DATA SHEET* :

**FIGES SÉCHÉES EN DÉS 10X10 MM BIOLOGIQUES**  
**ORGANIC DRIED DICED FIGS 10X10 MM**

EAQ412  
Version du document : 06  
Date de création : 21/02/2017  
Date de modification : 16/10/2019  
Code article / *Item* : FIGDE10TR  
Date mise à jour : 18/02/2021  
Page : 3/5

**1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / *Manufacturing information***

La DDM est validée par le fabricant sur la base de ses connaissances du produit et de ses tests de vieillissement. Un produit à DDM courte ou dépassée peut tout à fait être utilisé. Cette décision est du ressort unique de l'utilisateur, qui devra garantir la qualité loyale et marchande du produit au moment de son incorporation et selon l'utilisation qui en sera faite. Des tests organoleptiques réalisés par des personnes formées à la dégustation, des analyses chimiques et/ou microbiologiques pourront servir de support à la décision.

*The MDD is validated by the manufacturer based on his knowledge of the product and his aging tests. A short or outdated MDD product can be used. This decision is the sole responsibility of the user, who must guarantee the fair and marketable quality of the product at the time of its incorporation and according to the use that will be made. Organoleptic tests carried out by people trained in tasting, chemical and / or microbiological analyzes will support the decision.*

**1f. Informations nutritionnelles – Nutrition information**

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / *Medium nutritional values per 100 g*

<b>Energie / <i>Energy</i></b> : 1256 kJ / 300 kcal	<b>Matières grasses / <i>Fat</i></b> : 0,18 g - dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> : 0,12 g
<b>Glucides / <i>Carbohydrates</i></b> : 77,1 g - dont sucres / <i>of which sugars</i> : 36,6 g	<b>Protéines / <i>Protein</i></b> : 3,1 g
<b>Fibres alimentaires / <i>Fibre</i></b> : 11,17 g	<b>Sel / <i>Salt</i></b> : 0,34 g

**1g. Conditionnement et conditions de stockage – *Labelling and storage***

Unité de vente / *Packing unit* : Carton de 10 Kg avec sachet en plastique / *10 Kg carton with plastic bag*

<b>Poids brut colis / <i>Gross weight of packing unit</i></b>	10,7 kg	<b>Taille colis (Lxlxh) / <i>Packing measurement (HxLxD)</i></b>	32 x 21 x 18,5 cm
<b>Colis par palette / <i>Packing units per palet</i></b>	88	<b>Nombre de couches par palette / <i>Number of layers per palet</i></b>	3
<b>Conditions de stockage / <i>Storage conditions</i></b>	Température/ <i>Temperature</i> : ≤ 10°C (*) Humidité relative / <i>Relative humidity</i> : ≤ 65 % rH		

(\*)Température conseillée suite à l'analyse de risque menée en interne / *Recommended temperature following our internal risk analysis*



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :**  
**FIGUES SÉCHÉES EN DÉS 10X10 MM BIOLOGIQUES**  
**ORGANIC DRIED DICED FIGS 10X10 MM**

EAQ412  
 Version du document : 06  
 Date de création : 21/02/2017  
 Date de modification : 16/10/2019  
 Code article / Item : FIGDE10TR  
 Date mise à jour : 18/02/2021  
 Page : 4/5

**Partie 2 : Informations relatives aux allergènes / Allergens statements**

<b>Informations allergènes CE n°1169/2011</b> Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X à cocher le cas échéant	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination Croisée <sup>2</sup> : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, blé de Khorasan ou leurs hybrides) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i>	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs</i>	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish</i>	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts</i>	-		-
06 Soja et produits à base de soja / <i>Soy</i>	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk (including lactose)</i>	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Noisette ( <i>Corylus avellana</i> ), Noix ( <i>Juglans regia</i> ), Noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noix de Pécan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch), Noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistache ( <i>Pistacia vera</i> ), Noix de Macadamia et noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) et produits à base de ces fruits / <i>Nuts</i>	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery</i>	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard</i>	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame</i>	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO <sub>2</sub> / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i>	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin</i>	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-		-

<sup>2</sup>Les données relatives aux contaminations croisées sont validées selon l'analyse de risques du fabricant, et au mieux de ses connaissances, mais ne peuvent être considérées comme une garantie absolue sans vérification analytique.

Même si des mesures sont en place, nous ne sommes pas en mesure de garantir à 100 % l'absence de risque durant le transport. En effet nos produits sont amenés à voyager avec des marchandises contenant potentiellement des allergènes. Aussi, nous vous demandons de vérifier l'intégrité des palettes à réception.

<sup>2</sup>*Cross-contamination data is validated according to the manufacturer's risk analysis and to the best of its knowledge, but cannot be considered as an absolute guarantee without analytical verification.*

*Even if measures are in place, we are not able to guarantee 100% the absence of risk during transport. Indeed our products are brought to travel with goods potentially containing allergens. Also, we ask you to check the integrity of the pallets at reception.*