



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
DATTES DEGLETT NOUR STANDARD
BIOLOGIQUE, 5 kg HIH**

EAQ411
Version du document : 07
Date de création : 2011
Date de modification : 20/04/2016
Code article : DASTHT
Version FT : 2
Mise à jour : 10/06/2015

Page : 1/3

Partie 1 : Informations spécifiques au produit (code fournisseur : 1407)

Champ d'application

Nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Approbio garantit 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,...).

1a. Description du produit, paramètres sensoriels

Dattes mûres en vrac de couleur marron, pas trop molles, avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers.

Origine des matières premières : Agriculture Tunisie

Provenance : Tunisie

Note : Ce produit est issu du projet équitable « Hand in Hand » de Rapunzel.

Le logo « Hand in Hand » de Rapunzel ne peut être reproduit. Pour toute mise en avant des ingrédients équitables, ils devront être clairement identifiés de la façon suivante : "ingrédient : dattes issues du commerce équitable »

1b. Paramètres de qualité

Endommagées	≤ 2%	
Calibre	Environ 30 mm	
Poids de 100	≥ 750 g	
Insectes vivants	Absence	
Insectes morts	≤ 10 %	
Proportion de pourriture	≤ 0,1 %	
Proportion de moisissure	≤ 0,5 %	
Impuretés	Totales	≤ 0,1 %
	Pierres, matières dures < 5 mm (noyaux exclu)	≤ 0,05 %
	Pierres, matières dures > 5 mm	≤ 0,05 %
	Matière naturelle souple	≤ 1 %

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit

Teneur en eau	18 – 22 %	
Activité de l'eau	≤ 0,7	
Aflatoxines	B1 : ≤ 2 ppb	B1 + B2 + G1 + G2 : ≤ 4 ppb
Ochratoxines	≤ 0,5 ppb	
Métaux lourds	Plomb	≤ 0,1 mg / kg
	Cadmium	≤ 0,05 mg / kg
	Mercure	≤ 0,01 mg / kg
Résidus de produits phytosanitaires	Pesticides organochlorés	≤ 0,01 mg / kg



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
DATTES DEGLET NOUR STANDARD
BIOLOGIQUE, 5 kg HIH**

EAQ411
Version du document : 07
Date de création : 2011
Date de modification : 20/04/2016
Code article : DASTHT
Version FT : 2
Mise à jour : 10/06/2015

Page : 2/3

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit

Les valeurs sont à considérer avec une incertitude de mesure de +/- 50 %	Pesticides organophosphorés	≤ 0,01 mg / kg
	Autres pesticides	≤ 0,01 mg / kg

1d. Paramètres microbiologiques

Germes totaux aérobies	≤ 10 ⁴ UFC / g	Levures	≤ 10 ⁴ UFC / g
Coliformes totaux	≤ 10 ³ UFC / g	Moisissures	≤ 10 ⁴ UFC / g
Entérobactéries	≤ 10 ² UFC / g	<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 50 UFC / g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 UFC / g	Salmonelles	Absence dans 125 g

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit

Process : Les dattes sont triées, lavées, humidifiées, puis séchées pendant 1 à 2 heures à une température de 65°C puis sont conditionnées et passées au détecteur de métaux.

Chauffage à plus de 40 °C lors du process : oui

Ingrédients : Dattes*
*issu de l'agriculture biologique

DLUO à fabrication : 12 mois

1f. Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 1256 kJ / 296 kcal

Matières grasses : 0,2 g
- dont acides gras saturés : < 0,2 g

Glucides : 68,4 g
- dont sucres : 59,3 g

Protéines : 1,6 g

Fibres alimentaires : 7 g

Sel : 0,088 g

1g. Conditionnement et conditions de stockage

Unité de vente	Carton avec sac PP de 5 kg	Poids brut colis	Environ 5,3 kg
Colis par palette	108	Taille colis	28,6 x 24,5 x 13,5 cm
Conditions de stockage	Température : ≤ 10 °C	Humidité relative	≤ 65 % rH



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
DATTES DEGLET NOUR STANDARD
BIOLOGIQUE, 5 kg HIH**

EAQ411
Version du document : 07
Date de création : 2011
Date de modification : 20/04/2016
Code article : DASTHT
Version FT : 2
Mise à jour : 10/06/2015

Page : 3/3

1h. Analyses effectuées par le fournisseur

Microbiologie	En interne pour chaque expédition et en externe 2 à 3 fois par an pour validation et selon demande client, sur le produit fini.
Pesticides	En externe, une à deux fois par an et selon la demande client, sur le produit fini et matières premières.
Analyse physico-chimique	Activité de l'eau et teneur en eau : en interne sur le produit fini et à chaque expédition.
Métaux lourds	En externe, une à deux fois par an et selon la demande du client, sur le produit fini
Mycotoxines	En externe, une à deux fois par an et selon la demande du client, sur le produit fini

1i. Garantie non OGM et non ionisation

Conformément au règlement CE 1829/2003, les produits sont élaborés sans utilisation d'OGM et sans produits issus d'OGM.
De plus, les produits ne sont pas soumis à des radiations ionisantes.

1j. Alimentarité des emballages

Les emballages sont conformes à la réglementation européenne CE 1935/2004 concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Partie 2 : Informations relatives aux allergènes

Informations allergènes CE 2007/68 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 : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés	-		-
03 (Eufs et produits à base d'oeufs	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides	-		-
06 Soja et produits à base de soja	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus</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	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO2	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques	-		-
15 Autres	-		-
Autre information pour végétariens		Ce produit est Vegan :	X oui non