



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
FIGUES SÈCHES NATURAL BIOLOGIQUES,
10 kg

EAQ410R
 Version du document : 04
 Date de création : 27/09/2012
 Date de modification : 20/04/2016
Code article : FIGN7,
FIGN8, FIGN9
 Version FT : 2
 Mise à jour : 25/09/2013

Page : 1/4

Partie 1 : Informations spécifiques au produit (code fournisseur : 2008)

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

Figues sèches entières Natural (les figues sont conditionnées telles quelles en vrac), de couleur marron clair, avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. Une cristallisation de sucre à la surface de la figue se produit avec le temps, car la figue sèche davantage. Ce phénomène ne nuit en rien à la qualité du produit.

Origine des matières premières : Agriculture Turquie

Provenance : Turquie

1b. Paramètres de qualité

Calibre (fruits par kg, selon les standards turcs) FIGN7 : cal 7 FIGN8 : cal 8 FIGN9 : cal 9	Calibre 1 : ≤ 40; Calibre 2 : 41-45; Calibre 3 : 46-50; Calibre 4 : 51-55; Calibre 5 : 56-60; Calibre 6 : 61-65; Calibre 7 : 66-70; Calibre 8 : 71-80; Calibre 9 : 81-100	
Fruits endommagés (≥ 25% du fruit), Décoloration, figues très sèches, figues ouvertes, figues sales (g / kg)	≤ 25 %	
Proportion de figues moisies ou fermentées (g / kg)	≤ 5 %	
Dommages d'insectes (g / kg)	≤ 16 %	
Tolérance total	≤ 30 %	
Fluorescence	Aucune	
Impuretés	Pierres, matières dures > 5 mm	≤ 0,001 %
	Pierres, matières dures < 5 mm	≤ 1 dans 25 kg
	Matières naturelles > 10 mm	≤ 3 dans 25 kg

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit

Teneur en eau	≤ 25 %	
Activité de l'eau	≤ 0,72	
Aflatoxines	B1 : ≤ 2 ppb	B1 + B2 + G1 + G2 : ≤ 4 ppb
Métaux lourds	Plomb	≤ 0,1 mg / kg



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
FIGUES SÈCHES NATURAL BIOLOGIQUES,
10 kg

EAQ410R

Version du document : 04

Date de création : 27/09/2012

Date de modification : 20/04/2016

Code article : FIGN7,
FIGN8, FIGN9

Version FT : 2

Mise à jour : 25/09/2013

Page : 2/4

Cadmium

≤ 0,05 mg / kg



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
FIGUES SÈCHES NATURAL BIOLOGIQUES,
10 kg**

EAQ410R
Version du document : 04
Date de création : 27/09/2012
Date de modification : 20/04/2016
**Code article : FIGN7,
FIGN8, FIGN9**
Version FT : 2
Mise à jour : 25/09/2013

Page : 3/4

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit

	Mercuré	≤ 0,01 mg / kg
Résidus de produits phytosanitaires Les valeurs sont à considérer avec une incertitude de mesure de +/- 50 % (selon BNN Guidelines)	≤ 40 ppb sur la matière première, incluant l'incertitude de mesure (40 ppb * 50 % = 20 ppb)	
	≤ 20 ppb sur produit fini non concentré, incluant l'incertitude de mesure (20 ppb * 50 % = 10 ppb)	
	≤ 20 ppb sur produit fini non concentré, incluant l'incertitude de mesure (20 ppb * 50 % = 10 ppb)	

1d. Paramètres microbiologiques

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

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

Process : Les figues sont séchées au soleil et calibrées. Puis elles subissent une surgélation choc à - 23°C pendant 3 H. Elles sont ensuite triées sous lampe UV pour écarter les figues non conformes (aflatoxines). Elles sont lavées, puis elles séchent 8 – 12 H dans des caisses. Elles sont triées à la main, conditionnées en vrac, puis les colis passent au détecteur à métaux.

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

Ingrédients : figues*
*issu de l'agriculture biologique

DLUO à fabrication : 18 mois

1f. Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 1041 kJ / 249 kcal	Matières grasses : 0,93 g
Glucides : 63,9 g - dont sucres : 47,9 g	Protéines : 3,3 g
Fibres alimentaires : 9,8 g	Sodium : 10 mg
Vitamine C : 1,2 mg	Fer : 2,03 mg
Vitamine A : 10 UI	Calcium : 162 mg

1g. Conditionnement et conditions de stockage

Unité de vente	Carton avec sac PP interne de 10 kg	Poids brut colis	Environ 10,3 kg
Colis par palette	64	Nombre de couche / palette	8
Conditions de stockage	Température : ≤ 10 °C	Humidité relative	≤ 70 % rH



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
FIGES SÈCHES NATURAL BIOLOGIQUES,
10 kg**

EAQ410R
Version du document : 04
Date de création : 27/09/2012
Date de modification : 20/04/2016
**Code article : FIGN7,
FIGN8, FIGN9**
Version FT : 2
Mise à jour : 25/09/2013

Page : 4/4

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 Œufs et produits à base d'œufs	-		-
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 L.</i>), 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	-		-
Allergène Liste ALBA			
01 Protéines de lait de vache	-		-
02 Lactose	-		-
03 Œuf de poule	-		-
04 Protéine de soja	-		-
05 Huile de soja	-		-
06 Gluten	-		-
07 Blé	-		-
08 Seigle	-		-
09 Bœuf	-		-
10 Porc	-		-
11 Poulet	-		-
12 Poisson	-		-
13 Crustacés et fruits de mer	-		-
14 Maïs	-		-
15 Cacao	-		-
17 Légumineuses	-		-
18 Fruits à coque	-		-
19 Huile de fruits à coque	-		-
20 Arachide	-		-
21 Huile d'arachide	-		-
22 Sésame	-		-
23 Huile de sésame	-		-
24 Glutamate (E620 ^{IME} 625)	-		-
25 Sulfites (E220 ^{IME} E228)	-		-
31 Coriandre	-		-
32 Céleri	-		-
34 Carotte	-		-
35 Lupin	-		-
36 Moutarde	-		-
Autre information pour végétariens		Ce produit est Vegan :	X oui non