

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Abricots secs en cubes

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 686^E=402013 (1kg), 22062A=402014 (4kg)

Dénomination légale : **Abricots secs en cubes**

Code douanier : 0813.1000

Pays de transformation :

Description du produit : Les abricots utilisés sont sélectionnés, séchés au soleil, dénoyautés et mécaniquement découpés en cubes. Ensuite, ces cubes sont enrobés de farine de riz pour éviter le mottage. Ils sont alors passés au tamisage.



Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Cubes d'abricots séchés, agent d'enrobage : farine de riz, conservateur : SULFITES (E220) ≤ 2000ppm

CONSERVATION

Durée de conservation : 8 mois

Conditions de conservation du produit :

Avant ouverture : A conserver à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	254 Kcal/ 1075 kJ
- Matières grasses	0,5g
Dont acides gras saturés	0,017g
- Glucides	55.3g
Dont sucres	53.4g
- Protéines	3,39g
- Sel	0,025g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Abricots secs en cubes

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	+	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	+	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	+	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	-	+	-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	+	-
LUPIN et dérivés	-	-	+	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	+	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	+	-
ŒUFS et dérivés	-	-	+	-
POISSONS et dérivés	-	-	+	-
SOJA et dérivés	-	-	+	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	+	+	+	-
SESAME et dérivés	-	-	+	-
CELERI et dérivés	-	-	+	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Humidité	<23% (+/-2%)
Activité de l'eau	0.55 – 0.60

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Abricots secs en cubes

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore anaérobie totale	<10 000/g
Salmonelles	Absence/25g
Levures et moisissures	<1 000/g

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **CONTAINANTS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

SAS DELICES AGRO - 8 rue de la Claie
49070 BEAUCOUZE
Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-mail : info@fuseau-sas.com

Date de création : 27/06/2022

Date de révision :14/08/2023

Page 4 sur 4

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Abricots secs en cubes

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.