

Abricots secs en cubes



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Abricots secs en cubes
DESCRIPTION	Cubes d'abricots secs élaborés à partir de fruits frais, sains et mûrs, coupés en cubes de 5x5 mm.
POIDS NET	1,000 kg (Sachet) 4,000 kg (Seau)
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité.
CODE PRODUIT	686E (Sachet) 22062A (Seau)
ORIGINE	Turquie
CODE DOUANIER	0813.1000

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Abricots, farine de riz, conservateur : E220 (SULFITES 2000 ppm maximum).

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Jaune orangé
ASPECT	Cubes de taille uniforme
ODEUR	Caractéristique des abricots secs
GOUT	Caractéristique des abricots secs (exempt de traces de rance et de fermentation)

3. CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
TAILLE	3-5 mm	-
DEFAUTS		
- Cubes d'abricots endommagés	<10%	-
- Insectes, parasites vivants	Absence	-
- Corps étrangers	Absence	-

DETECTEUR DE METAUX		
- Non ferreux	Absence (3 mm)	-
- Ferreux	Absence (2,5 mm)	-

4. CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
HUMIDITE	22,0 %	+/- 1%
ACTIVITE DE L'EAU (Aw)	0,70	+/- 0,02
SULFITES (E220)	<2 000 ppm	-

5. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1255 kJ soit 300 kcal
MATIERES GRASSES	0,0 g
- Dont acides gras saturés	0,0 g
GLUCIDES	70,0 g
- Dont sucres	37,5 g
PROTEINES	3,39 g
SEL	0,025 g

6. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 1 kg	Colis : 12x1kg	UVC : Seau 4 kg
EAN 13/14	3663327000299	-	3663327000077
POIDS NET	1,000 kg	12,000 kg	4,000 kg
POIDS BRUT	1,020 kg	12,240 kg	4,200 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	210x75x310 mm	430x310x250 mm	230x230x195 mm
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
PALETTISATION			
POIDS NET		360 kg	180 kg
POIDS BRUT		392 kg	214 kg
TYPE PALETTE		EURO 80x120 cm	EURO 80x120 cm
NOMBRE DE COLIS / COUCHE		6	15
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE		5	3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE		30	45

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORES TOTALES (30°C)	<10 000 UFC/g
LEVURES & MOISSISSURES	<1 000 UFC/g
COLIFORMES	<10 UFC/g
E.COLI	<3 UFC/g

8. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)		X	E220 : 2000 ppm maximum

*Présence d'allergènes selon les directives Ce produit est conforme à la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

9. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, 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.