

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 1 sur 4
	Fiche Technique	Version A
		Modifié le : 28/02/2023

ABRICOTS MOELLEUX

I -DESCRIPTION GENERALE :

Spécialité d'abricots secs réhydratés.

Origine : Turquie

Calibre : 100/120 (nombre de fruits au Kg)

Usine de transformation : Fruit Gourmet (France)



II -INGREDIENTS :

- Abricots secs (~71%), eau (~29%), antioxydant : E220 (**sulfites**) ($\leq 0.2\%$), conservateur : E202 ($\leq 0.1\%$)

III -CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

APPARENCE	Fruits de couleur orange pouvant s'assombrir dans le temps.
ODEUR / GOUT	Caractéristiques, exempt d'odeur et de goût étranger.

IV -VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)* :

VALEURS ENERGETIQUES	197 Kcal soit 829 KJ
MATIERES GRASSES (dont AGS)	0.41 g (0 g)
GLUCIDES (dont SUCRES)	43.5 g (39.4 g)
FIBRES	4.9 g
PROTEINES	2.3 g
SEL	0.08 g

**Les valeurs nutritionnelles sont calculées selon données fournisseurs et rendements de production. Elles peuvent varier selon les récoltes.*

V -TOXICOLOGIE :

PARAMETRES	COMMENTAIRES
Métaux lourds :	Conformément au règlement UE n° 2023/915 et au règlement CE 396/2005 (mercure, cuivre) et leurs modifications successives
Pesticides :	Conformément au règlement CE n° 396/2005 et ses modifications successives
Mycotoxines :	Conformément au règlement UE n° 2023/915

VI -DECLARATIONS :

OGM	Le produit et ses ingrédients sont garantis sans OGM.
IONISATION	Non traités.
ALLERGENES	Contient des sulfites.

VII 1 -CODE ARTICLE SELON GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

Grammage	
Conditionnement	1 kg
Box	AB3A9

VII 2 -EMBALLAGE :

	1 Kg
Nombre d'UVC / colis	x4
Nombre de colis / palette *	120
Code EAN UVC	3665707001353
Code EAN colis	36657070004176

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 2 sur 4
	Fiche Technique	Version A
		Modifié le : 28/02/2023

**Base palette Europe*

VII 3 -CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Humidité	%	≤ 45	Mesure au DFA
E220	Ppm	≤ 2 000	
E200	Ppm	≤ 1 000	

VII 4 -DDM A FABRICATION ET STOCKAGE :

DDM	DDM à compter de la fabrication	DDM mini à livraison
	12 Mois	180 jours
Traitement thermique		
Produit non pasteurisé	Disponible	Disponible

Stockage :

- Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière dans l'emballage d'origine.
- Stockage après ouverture pour conservation optimale en froid positif
- Stockage après ouverture à température ambiante
- A consommer rapidement après ouverture

VIII -CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Unité	Valeurs
Flore totale	Ufc/g	≤ 30 000
Levures	Ufc/g	≤ 5 000
Moisissures	Ufc/g	≤ 5 000
Entérobactéries	Ufc/g	< 10
Salmonelles	Ufc/25 g	Absence

IX -DEFAUTS :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Corps étrangers : verre, plastique, métal...	%	Absence	Données fournisseurs (poids/poids)
Corps étrangers d'origine végétale		≤ 0,1	
Fruits pourris		≤ 2	
Fruits grêlés		≤ 5	
Fruits mois		≤ 1	
Fruits sales (saletés minérales incrustés < 2 mm)		≤ 7	
Fruits tachés		≤ 5	
Fruits abimés		≤ 2	
Fruits coupés		≤ 4	
Fruits infestés		≤ 1	
Cailloux libres	/12,5 kg	1	

NOTES : - Peut contenir des noyaux ou des fragments de noyaux

- La consommation de petits fruits est déconseillée aux jeunes enfants en raison des risques d'étouffement

Réalisé par : **FRUIT GOURMET SAS**

403 Impasse du Pergay 47800 ALLEMANS DU DROPT

Tél : 33(0) 5 53 20 22 20 Fax : 33(0) 5 53 20 25 40 E-mail : info@fruitgourmet.fr

	QUALITY	A.Qual -22
		Page 3 sur 4
	Technical Specification Sheet	Version A
		Modifié le : 28/02/2023

SEMI DRIED APRICOTS

I -DESCRIPTION :

Rehydrated Dried apricots speciality

Origin : Turkey

Size : 100/120 (Number of fruits per KG)

Manufacturing Plant : Fruit Gourmet (France)



II -INGREDIENTS :

- Dried apricots (~71%), water (~29%), antioxidant : E220 (**sulphites**) ($\leq 0.2\%$), preservative : E202 ($\leq 0.1\%$).

III -ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS :

APPEARANCE	Orange colored Fruits. May become darker in time
ODEUR / GOUT	Free from external smell and taste.

IV -NUTRITIONAL VALUES on average (per 100g)* :

ENERGY	197 Kcal soit 829 KJ
FATS (Of which SATURATED FATS)	0.41 g (0 g)
CARBOHYDRATE (Of which SUGAR)	43.5 g (39.4 g)
FIBER	4.9 g
PROTEINS	2.3 g
SALT	0.08 g

**Nutritional values are calculated according to supplier data and production yields. They can vary according to the harvests.*

V -TOXICOLOGY :

PARAMETERS	COMMENTS
<u>Heavy metals :</u>	In accordance with EU regulation n° 2023/915 and EC regulation 396/2005 (mercury, copper) and their successive modifications
<u>Pesticids :</u>	In accordance with EC regulation n° 396/2005 and its successive modifications
<u>Mycotoxins :</u>	In accordance with EU regulation n° 2023/915

VI -DECLARATIONS :

GMO	Products and its ingredients are guaranted GMO free
IONIZATION	No treatment
ALLERGENS	Contains sulphites

VII 1- ITEM CODE ACCORDING TO NET WEIGHT AND PACKAGING :

Net Weight Packaging	1 kg
Box	AB3A9

VII 2 -PACKAGING :

	1 Kg
Number of unit / parcel	x4
Number of parcel / pallet *	120
Gencod UVC	3665707001353
Gencod Parcel	36657070004176

**Europ pallet*

	QUALITY	A.Qual -22
		Page 4 sur 4
	Technical Specification Sheet	Version A
		Modifié le : 28/02/2023

VII 3 -PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS :

Parameters	Unit	Value	Comments
Moisture	%	≤ 45	DFA Measurement
E220	Ppm	≤ 2 000	
E200	Ppm	≤ 1 000	

VII 4 -SHELF LIFE FROM MANUFACTURING AND STORAGE:

		SHELF LIFE FROM MANUFACTURING	SHLF LIFE TO DELIVERY
Shelf life		12 Months	180 days
Thermal treatment			
Not pasteurized product in box		Available	Available

Storage :

- In a cool dry and dark area. Into the original packaging
- Storage after opening for optimal preservation in positive cold
- Storage after opening at room temperature
- Consume soon after opening

VIII -MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS :

Parameters	Unit	Values not pasteurized product
Total flora	Ufc/g	≤ 30 000
Yeats	Ufc/g	≤ 5 000
Mould	Ufc/g	≤ 5 000
Enterobacteria	Ufc/g	< 10
Salmonella	Ufc/25 g	None

IX -DEFECTS :

Parameters	Unit	Values	Comments
Foreign bodies : glass, plastic, metal,...	%	None	Supplier data (weight/weight)
Foreign bodies (vegetable origin)		≤ 0,1	
Rotten fruits		≤ 2	
Pockmarked fruits		≤ 5	
Mouldy fruits		≤ 1	
Dirty fruits (Encrusted mineral dirtiness < 2 mm)		≤ 7	
Spotted fruits		≤ 5	
Damaged fruits		≤ 2	
Cutted fruits		≤ 4	
Infested fruits		≤ 1	
Free stones	/12,5 kg	1	

NOTES : - May contains pits or fragments of pits

- The consumption of small fruits is not recommended for children because of the risk of suffocation

Made by : **FRUIT GOURMET SAS**

403 Impasse du Pergay 47800 ALLEMANS DU DROPT

Tél : 33(0) 5 53 20 22 20 Fax : 33(0) 5 53 20 25 40 E-mail : info@fruitgourmet.fr