

	QUALITE	FT-Collection Gourmet-037
		Page 1 sur 4
	Fiche Technique	Version F
		Modifié le : 30/10/2023

Pépites de figes séchées

I -DESCRIPTION GENERALE :

Spécialité de figes sèches découpées en morceaux.

Origine : Turquie

Usine de transformation : Fruit Gourmet (France)



II -INGREDIENTS :

- Figes sèches, dextrose.

III -CARACTERISTIQUES D'ASPECT ET ORGANOLEPTIQUES :

APPARENCE	Morceaux de fruits irréguliers de couleur marron pouvant présenter des amas, enrobés d'une fine pellicule blanche et pouvant s'assombrir dans le temps.
FLAVEUR	Caractéristiques, exempt d'odeur et de goût étranger

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

VALEUR ENERGETIQUE	289 Kcal soit 1209 KJ
MATIERES GRASSES (dont AGS)	1.9 g (<0.1 g)
GLUCIDES (dont SUCRES)	73 g (60 g)
FIBRES	8.8 g
PROTEINES	2.9 g
SEL	0.05 g

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

V -TOXICOLOGIE :

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

VI –DECLARATIONS :

OGM	Le produit et ses ingrédients sont garantis sans OGM.
IONISATION	Le produit n'a pas subi de traitement.
ALLERGENES	Absence.

VII 1-CODE ARTICLE SELON GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

Grammage (kg)	1	10
Conditionnement		
Box	MF15S3	Non disponible
Poche bleue	Non disponible	MF15S4

	QUALITE	FT-Collection Gourmet-037
		Page 2 sur 4
	Fiche Technique	Version F
		Modifié le : 30/10/2023

VII 2- EMBALLAGE :

	1 kg	10Kg
Nombre d'UVC / colis	X4	X 1
Nombre de colis / palette *	120	56
Code EAN UVC	3665707000233	Non applicable
Code EAN colis	36657070001267	Non applicable

**Base palette Europe*

VII 3- CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES:

Critères	Unité	Valeur	Commentaires
Humidité	%	18 ± 2	Mesure au dessiccateur

VII 4- DDM ET STOCKAGE :

	DDM à compter de la fabrication	DDM à livraison
DDM	12 Mois	180 jours
Traitement thermique		
Produit non pasteurisé en box	Disponible	Disponible
Produit non pasteurisé en vrac	Disponible	Non disponible

Stockage :

- Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité 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 / Moisissures	Ufc/g	≤ 5 000
E. Coli / coliformes totaux / Entérobactéries	Ufc/g	< 10
Bacillus cereus	Ufc/g	≤ 100
Salmonelles / Listeria	Ufc/25g	Absence

IX –DEFAUTS :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Impuretés d'origine végétale	%	≤ 0.1	Données fournisseurs
Corps étrangers (dont minéraux)		≤ 0.5	
Corps étrangers dangereux (verre, métal...)	%	Absence	

Note : 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	FT-Collection Gourmet-037
		Page 3 sur 4
	Technical Specification Sheet	Version F
		Modified on : 30/10/2023

DRIED FIGS IN BITS

I –GENERAL DESCRIPTION:

Speciality of dried figs in bits.

Origin: Turkey

Manufacturing Plant: Fruit Gourmet (France)



II -INGREDIENTS :

- Dried figs, dextrose.

III –ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS :

APPEARANCE	Irregular bits of fruits brown coated with thin white layer may form cluster and became darker with time.
SMELL / TASTE	Typical, without foreign smell and taste.

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

ENERGY	289 Kcal soit 1209 KJ
FATS (Of which SATURATED FATS)	1.9 g (<0.1 g)
CARBOHYDRATE (Of which SUGAR)	73 g (60 g)
FIBERS	8.8 g
PROTEINS	2.9 g
SALT	0.05 g

**Nutritional values are calculated according to supplier data and production yield. They may vary according to the crops.*

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>Mycotoxins :</u>	In accordance with EU regulation n° 2023/915
<u>Pesticids :</u>	In accordance with EC regulation n° 396/2005 and its successive modifications
<u>Perchlorates :</u>	In accordance with EU regulation n° 2023/915

VI –DECLARATIONS :

GMO	Products and its ingredients are guaranted GMO free
IONISATION	Not treated.
ALLERGENS	None.

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

Net weight (kg) Packaging	1	10
Box	MFI5S3	Not available
Blue bag	Not available	MFI5S4

	QUALITE	FT-Collection Gourmet-037
		Page 4 sur 4
	Fiche Technique	Version F
		Modifié le : 30/10/2023

VII 2-PACKAGING:

	1 kg	10Kg
Number of units / parcel	X4	X 1
Number of parcels / pallet*	120	56
EAN code unit	3665707000233	Not available
EAN cod parcel	36657070001267	Not available

**Europ pallet*

VII 3- PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS :

Parameter	Unit	Values	Comments
Moisture	%	18 ± 2	Dessiccation measurment

VII 4- SHELF LIFE AND STORAGE:

Shelf life	Shelf life from manufacturing	Shelf life to delivery
	12 months	180 days
Thermal treatment		
Not pasteurized product in box	Available	Available
Not pasteurized product in bulk	Available	Not 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:

Parameter	Unit	Values
Total flora	Ufc/g	≤ 30 000
Yeasts / Mould	Ufc/g	≤ 5 000
E. Coli / Coliforms / Enterobacterias	Ufc/g	< 10
Bacillus cereus	Ufc/g	≤ 100
Salmonella / Listeria	Ufc/25g	Absence

IX –DEFECTS :

Parameter	Unit	Values	Comments
Impurities of vegetable origin	%	≤ 0.1	Suppliers data
Foreign bodies (includind minerals)		≤ 0.5	
Dangerous foreign bodies (glass, plastic, metal...)	%	None	

Note : The consumption of small fruits is not recommended for children because of the risk 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