

ABRICOTS SECS ENTIERS BIOLOGIQUES – Calibre n°4

Fiche technique

Description du produit:	Abricots séchés entiers et dénoyautés. (<i>Prunus armeniaca</i>)	
Code article :	11013 : en 12,5kg	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Abricots* * <i>issus de l'agriculture biologique</i>	
Origine :	Matières premières : Turquie Transformation : Turquie	
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie	1009 kJ – 241 kcal
	Lipides	0 g
	dont acides gras saturés	0 g
	Glucides	63 g
	dont sucres	53 g
	Fibres	7.3 g
	Protéines	3.0 g
	Sel	0.025 g
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : orange foncé à brun Odeur : typique, fruité Goût : typique, fruité, sucré Consistance : morceaux solides, moelleux	
Caractéristiques physico-chimiques :	Calibre n°4	141-160 abricots secs/kg Diamètre : 26-32mm
	Dommages créés par des insectes :	Max. 0,5%
	Mites :	Absence
	Pourriture :	Absence
	Saleté « légère » :	Max. 1%
	Saleté « lourde » :	Max. 0,2%
	Abricots décolorés :	Max. 4%
	Présence de taches :	Max. 3%
	Marques de grêle :	Max. 3%
	Brûlures par le soleil :	Max. 2%
	Meurtrissures :	Max. 2%
	Abricots à haute humidité :	Max. 1%
	Goût et odeur suspects :	Absence
	Fragments :	Max. 0,1%
	Fermentation :	Absence
	Humidité :	Max. 22%
	Aw :	<0.7
	Sulfures :	Max. 10 ppm
	Acide sorbique (E200) :	< 5mg/kg
	Pesticides :	< Limites de déclaration
	Aflatoxines B1+B2+G1+G2	Absence
	Aflatoxine B1	Absence
	Métaux lourds	
Plomb	Max. 0,1 mg/kg	
Cadmium	Max. 0,1 mg/kg	
Arsenic	Max. 0,1 mg/kg	
Mercure	Max. 0,1 mg/kg	
Détection métallique :		
Ferreux :	1,5 mm	
Non ferreux :	2,5 mm	
Inox :	3,0 mm	
Critères microbiologiques :	Flore totale :	<5*10 ⁴ ufc/g
	E. coli :	Absence dans 1 g
	Salmonelles :	Absence dans 25 g
	Levures :	<10 ⁴ ufc/g
	Moisissures :	<10 ⁴ ufc/g
	Entérobactéries :	<10 ufc/g

ABRICOTS SECS ENTIERS BIOLOGIQUES – Calibre n°4

Conservation :	Dans un endroit frais et sec.
DDM :	12 mois à date de production. DDM résiduelle : 4 mois
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967.
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur	

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports : OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.