



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 1/2

Version Fiche technique MAJ 08.10.2021 (AE15032021)

FIGUES HACHEES BIOLOGIQUES

Description :	Figues hachées issus de l'agriculture biologique Nom botanique : <i>Ficus carica L.</i>		
Code article :	11250 : 8x8 mm en 10kg 11249 : 5x8 mm en 10 kg 11245 : 5x5 mm en 10 kg		
Emballage :	Aucune donnée		
Code douanier :	08042090		
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10		
Ingrédients :	Figues * (> 95%), agent de séparation : farine de riz * (<5%) <i>* ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>		
Origine :	Matières premières : Turquie Transformation : Turquie		
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	1 244 kJ	298 kcal
	Matières grasses	2.3g	
	dont acides gras saturés	0.4g	
	Glucides	58.7g	
	dont sucres	53.7g	
	Fibres	9.2g	
	Protéines	5.9g	
	Sel	0.023g	
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : brun Goût : typique Odeur : typique Texture : légèrement mou		
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité	Max 25 %	
	Matières étrangères naturelles > 10 mm (tiges, feuilles)	Max 2 unités/10kg	
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 100 000 UFC/g	
	Entérobactéries	< 100 UFC/g	
	E coli	< 10 UFC/g	
	Moisissures	< 10 000 UFC/g	
	Samonella	Absence dans 25g	
Utilisation :	Aucune donnée		
Conservation :	Emballage d'origine, conserver au frais et au sec (max. 10 °C, max. 65%humidité atmosphérique), tenir à l'abri de la lumière		
DDM :	12 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		
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		





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 08.10.2021 (AE15032021)

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.

