



FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 1/2

Version Fiche technique MAJ 29/12/2023 (LV17062021)

FIGES HACHÉES BIOLOGIQUE

Description :	Les figes séchées sont triées, nettoyées et lavées. Le processus garantit la stabilité de la taille, de la couleur, de la saveur et de la texture. Le produit est exempt d'insectes, de dommages, d'imperfections et de matières étrangères.	
Nom latin ou nom INCI :	<i>Ficus carica domestica L.</i>	
CAS :	Aucune donnée	
EINECS :	Aucune donnée	
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien	NA
	Compatible au régime végétarien	NA
	Compatible à l'alimentation Casher	NA
	Compatible à l'alimentation Halal	NA
	Autres :	
Code article :	11245 : 10kg (5x5 MM) 11252 : 10kg (8x8 MM)	
Emballage :	Cartons avec sacs en polyéthylène propres et bleus de qualité alimentaire	
Code douanier :	08042090	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	97% de figes séchées*, 3% (max) de farine de riz* * ingrédients issus de l'Agriculture Biologique	
Origine :	Matière première : Turquie Transformation : Turquie	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	301Kcal
	Matières grasses	2g
	Dont acides gras saturés	0.1g
	Glucides	61g
	Dont sucres	37g
	Fibres	14.4g
	Protéines	2.5g
	Sel	//
Caractéristiques organoleptiques :	Aucune donnée	
Caractéristiques physico-chimiques :	Dommages causés par les insectes	4%
	Saleté lourde	1% maximum
	Saleté légère	3% maximum
	Moisissure majeure	0,5%
	Moisissure mineure	1%
	Surdimensionné	5% maximum
	Sous-dimensionné	5% maximum
	Matières étrangères naturelles > 10 mm (feuilles, morceaux de paille, etc.)	1 pc
	Aflatoxine	21% - 24%
	Humide	10 µg/kg total avec 6 µg/kg B1 max
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 50 000 ufc/g
	Levure et moisissure	< 10 000 ufc/g
	Coliforme	< 10 ufc/g
	Escherichia coli	< 10 ufc/g





FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 19/06/2023

Version n°3

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 29/12/2023 (LV17062021)

	Salmonelle	Absence /25g
	Listeria monocytogenes	Absence /25g
Utilisation :	Tous les groupes peuvent manger. Peut être utilisé comme ingrédient dans des gâteaux, des mélanges, des smoothies, des mélanges de yaourts et peut-être dégusté comme collation	
Conservation :	Température de stockage idéale max.+4 degrés. Conserver à l'écart des odeurs et des conditions fortes. Les moyens de transport doivent assurer des conditions d'hygiène et garantir l'intégrité et la qualité du produit ; Il doit protéger des agents atmosphériques, des infestations, de la condensation, de la poussière et d'autres conditions.	
DDM :	12 mois après production	
Données logistiques :	Standard industriel (100x120) ou euro (80x120)cm, propre, exempt de dommages, de corps étrangers.	
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 UE/2023/915 abrogeant le règlement (CE) 1881/2006.	
Autres :		
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 SO2	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.

