



Version Fiche technique MAJ 01/10/2024 (HC24062021)

## FIGUES HACHÉES BIOLOGIQUES

Description :	Figues sèches en dés 10x10mm biologique	
Nom latin ou nom INCI :	<i>Ficus carica domestica L.</i>	
CAS :	Aucune donnée	
EINECS :	Aucune donnée	
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien	Oui
	Compatible au régime végan	Oui
	Compatible à l'alimentation Casher	Oui
	Compatible à l'alimentation Halal	Oui
	Autres :	
Code article :	11253 : 10kg	
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 :	Figues séchées* 95%, farine de riz* 5%. * ingrédients issus de l'Agriculture Biologique	
Origine :	Matière première : Turquie Transformation : Turquie	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	1088 kJ / 257 kcal
	Matières grasses	0.93g
	dont acides gras saturés	0.07g
	Glucides	64g
	dont sucres	48g
	Fibres	9.8g
	Protéines	3.3g
Sel	0.22g	
Caractéristiques organoleptiques :	Apparence : fruits de couleur marron	
	Odeur : Caractéristique, absence d'odeurs étrangères	
	Saveur : Douce, sucrée et fruitée, caractéristique	
	Texture : Tendre	
Caractéristiques physico-chimiques :	Taille	10 x 10 mm
	Présence de terre	≤2%
	Fermenté	≤1%
	Endommagé	≤3%
	Farine de riz	≤5%
	Proportion de moisissure	≤1%
	Impuretés	≤1% / 10kg
	Teneur en eau	≤25%
	Aw	≤0.6%
	SO2	0
	Surdimensionné	≤2.5%
	Sousdimensionné	≤2.5%
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	≤ 10 <sup>5</sup> ufc/g
	Coliformes totaux	≤10 <sup>1</sup> ufc/g
	Entérobactérie	≤10 <sup>2</sup> ufc/g
	<i>Listeria</i>	Absence
	Levures	≤10 <sup>3</sup> ufc/g
	Moisissures	≤10 <sup>3</sup> 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 01/10/2024 (HC24062021)

	Salmonelle	Absence dans 25g
	Bacillus cereus	≤10 ufc/g
Utilisation :	Peut être utilisé comme ingrédient dans des gâteaux, des mélanges, des smoothies, des mélanges de yaourts et peut-être dégusté comme collation. Convient à tous (enfants plus de 18 mois).	
Conservation :	A conserver à température <10°C et à une humidité relative <65%.	
DDM :	12 mois après production	
Données logistiques :	Aucune données	
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 SO <sub>2</sub>	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.*

