



## 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 06/11/2023 (LV15062022)

# ABRICOTS SECS HACHÉS BIOLOGIQUES

Description :	Abricots secs hachés issus de l'agriculture biologique. Fruits de la variété Sekerpare Les abricots secs de Malatya sont nettoyés, lavés et dénoyautés.	
Nom latin ou nom INCI :	<i>Prunus armeniaca L.</i>	
CAS :	NA	
EINECS :	NA	
Régime alimentaire :	Compatible au régime végétarien	OUI
	Compatible au régime vegan	OUI
	Compatible à l'alimentation Casher	NON
	Compatible à l'alimentation Halal	NON
	Autres :	NA
Code article :	<u>11018</u> : 10kg - <b>5*5 mm</b>	<u>11017</u> : 10kg - <b>8*8 mm</b>
Emballage :	Carton avec sac en polyéthylène bleus	
Code douanier :	08131000	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10 Certifié à 100% biologique par Ecocert Greenlife selon le référentiel COSMOS.	
Ingrédients :	Abricots secs*(97%), farine de riz*(3%) <i>* ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>	
Origine :	Matière première :	
	Abricots	Turquie
	Farine de riz	Turquie
	Transformation : Turquie	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	Energie	241 kcal
	Matières grasses	0,5 g
	dont acides gras saturés	0,01 g
	Glucides	63 g
	Dont sucres	53 g
	Fibres	7,3 g
	Protéines	3,4 g
	Sodium	10 mg
Caractéristiques organoleptiques :	Goût : légèrement doux, enrobé de farine de riz	
	Odeur : caractéristique	
Caractéristiques physico-chimiques :	Salissures lourdes	Max 0.2%
	Salissures légères	Max 1 %
	Domages causés par les insectes	Max 2 %
	Moisissures	Max 1 %
	Matières étrangères naturelle > 10 mm (feuilles, morceaux de paille)	Max 1 pièce
	Matières étrangères (pierre, verre, métal)	Absence
	Insectes/vers vivants ou morts	Absence
	Fermentation	Absence
	Soufre	Absence
	Humidité	Max 22 %
	Aflatoxines	Max 4 µg/kg au total avec 2 µg/kg B1
	Détecteur de métaux	Ferreux : 2.5 mm Non ferreux : 3.0 mm Inox : 3 mm
	Rayon x	Éprouvettes en verre à faible teneur en minéraux de 3,0 mm, en verre à haute teneur en minéraux de 3,5 mm et en acier inoxydable de 1,5 mm





## 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 06/11/2023 (LV15062022)

Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 5 x 10 <sup>4</sup> UFC/g
	Levures et moisissures	< 10 <sup>4</sup> UFC/g
	Coliformes	< 10 UFC/g
	E coli	< 10 UFC/g
	Salmonella	Absence dans 25 g
	Listeria Monocytogènes	Absence dans 25 g
Utilisation :	Tous les groupes peuvent en consommer. Peuvent être utilisés comme ingrédient dans les gâteaux, les mélanges, les smoothies, les mélanges de yaourt et peuvent être dégustés en tant qu'en-cas.	
Conservation :	Dans un endroit frais (température idéale +4°C), secs et à l'abri des odeurs et des conditions trop fortes.	
DDM :	12 mois	
Données logistiques :	Palette standard industriel (100 x 120 cm) ou palette EURO (80 x 120 cm)	
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.*

