

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 22061A (4kg), 22061E (1kg)

Dénomination légale : Figues cubes séchées 5x5 mm

Code douanier : 08131000

Désignation commerciale : Figues cubes séchées 5x5 Classe I

Pays de transformation : Turquie

Estampille sanitaire/Bio : NA

Description du produit : Figues cubes séchées 5x5 Classe I

Photo

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Figues cubes séchés 95%, Farine de riz 5%

Mode d'emploi : /

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de conservation du produit : à conserver entre 4 et 8°C

Avant ouverture : à conserver entre 4 et 8°C

Après ouverture : à consommer dans les 15 jours

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	244 Kcal/1021 kJ
- Matières grasses	0.9 g
Dont acides gras saturés	0.1 g
- Glucides	64 g
Dont sucres	47.1 g
- Fibres	g
- Protéines	3.3 g
- Sel	0.025 g

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	+	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	+	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	+	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	-	+	-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	+	-
LUPIN et dérivés	-	-	+	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	+	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	+	-
ŒUFS et dérivés	-	-	+	-
POISSONS et dérivés	-	-	+	-
SOJA et dérivés	-	-	+	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	+	+	+
SESAME et dérivés	-	-	+	-
CELERI et dérivés	-	-	+	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques

Humidité	18%
----------	-----

Critères microbiologiques

Germes	Limite maximale
Flore anaérobie totale	< 10 000 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
Entérobactéries	< 100 ufc/g
Staphylocoques pathogènes	/
Anaérobies sulfite-réducteurs	/
Salmonelles	Absence dans 25g
Listeria monocytogène	Absence/25g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
Levures et moisissures	1000 ufc/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC

	3663327014593	3663327000282	
EAN 13	3663327014593	3663327000282	
Poids net (kg)	4	1	
Poids brut (kg)	4,338	1,021	
Dimensions (L x l x h) (cm)	/	21,5 x 33	

Colis

	/	/	
EAN 14	/	/	
Poids net (kg)	4	12	
Poids brut (kg)	5,738	12,794	
Dimensions (L x l x h) (cm)	119 x 79 x 25	43 x 31 x 25	
Nombre d'UV / colis	1	12	

Palettisation

	/	/	
EAN 14	/	/	
Poids net (kg)	260	360	
Poids brut (kg)	372,97	383,82	
Dimensions (L x l x h) (cm)	80 x 120	80 x 120	
Nombre de colis / couche	13	6	
Nombre de couches / palette	5	5	
Nombre de colis / palette	65	30	

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.