

|                                                                                  |                        |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------|
|  | <b>QUALITE</b>         | FT-Collection Gourmet-026  |
|                                                                                  |                        | Page <b>1</b> sur <b>4</b> |
|                                                                                  | <b>Fiche Technique</b> | Version G                  |
|                                                                                  |                        | Modifié le : 25/10/2023    |

## Figues moelleuses

### I -DESCRIPTION GENERALE :

Spécialité de figues séchées et réhydratées.

**Origine :** Turquie

**Calibres :** 3

**Variété :** Ficus carica

**Usine de transformation :** Fruit Gourmet (France)



### II -INGREDIENTS :

- Figues séchées (~80%), eau (~20%), antioxydant : E220 (**sulfites**) (0.2%), conservateur : E202 (0.1%).

### III -CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

|                     |                                                                                  |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>APPARENCE</b>    | Fruits de couleur marron clair à marron foncé pouvant s'assombrir dans le temps. |
| <b>ODEUR / GOUT</b> | Caractéristiques, exempt d'odeur et de goût étranger.                            |

### IV -VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)\* :

|                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| <b>ENERGIE</b>                     | 262 Kcal soit 1106 KJ |
| <b>MATIERES GRASSES (dont AGS)</b> | 1.7 g (0.7 g)         |
| <b>GLUCIDES (dont SUCRES)</b>      | 54 g (39 g)           |
| <b>FIBRES</b>                      | 8 g                   |
| <b>PROTEINES</b>                   | 3 g                   |
| <b>SEL</b>                         | 0.39 g                |

*\*Les valeurs nutritionnelles sont issues de données fournisseurs, rendements de production et analyses en laboratoires externes. Elles peuvent varier selon les récoltes et les rendements de production.*

### V -TOXICOLOGIE :

| PARAMETRES                    | COMMENTAIRES                                                                                                              |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>Métaux lourds :</u></b> | Conformément au règlement UE n° 2023/915 et au règlement CE 396/2005 (mercure, cuivre) et leurs modifications successives |
| <b><u>Mycotoxines :</u></b>   | Conformément au règlement UE n° 2023/915                                                                                  |
| <b><u>Pesticides :</u></b>    | Conformément au règlement CE n° 396/2005 et ses modifications successives                                                 |
| <b><u>Perchlorates :</u></b>  | Conformément au règlement UE n° 2023/915                                                                                  |

### VI -DECLARATIONS :

|                   |                                                       |
|-------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>OGM</b>        | Le produit et ses ingrédients sont garantis sans OGM. |
| <b>IONISATION</b> | Non traités                                           |
| <b>ALLERGENES</b> | Contient des sulfites                                 |

### VII 1 -CODE ARTICLE SELON GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

| Conditionnement \ Grammage | 1 kg         |
|----------------------------|--------------|
| <b>Box</b>                 | <b>F18A2</b> |

|                                                                                  |                        |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------|
|  | <b>QUALITE</b>         | FT-Collection Gourmet-026  |
|                                                                                  |                        | Page <b>2</b> sur <b>4</b> |
|                                                                                  | <b>Fiche Technique</b> | Version G                  |
|                                                                                  |                        | Modifié le : 25/10/2023    |

## VII 2 - EMBALLAGE :

|                                    | <b>1kg</b>     |
|------------------------------------|----------------|
| <b>Nombre d'UVC / colis</b>        | X 4            |
| <b>Nombre de colis / palette *</b> | 120            |
| <b>Code EAN UVC</b>                | 3665707000158  |
| <b>Code EAN colis</b>              | 36657070000802 |

*\*Base palette Europe*

## VII 3 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

| Paramètres      | Unité | Valeurs | Commentaire   |
|-----------------|-------|---------|---------------|
| <b>Humidité</b> | %     | ≤ 40    | Mesure au DFA |
| <b>E220</b>     | ppm   | ≤ 2 000 |               |
| <b>E200</b>     | ppm   | ≤ 1 000 |               |

## VII 4 - DDM ET STOCKAGE :

|                               | <b>DDM à compter de la fabrication</b> | <b>DDM mini à livraison</b> |
|-------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|
| <b>DDM</b>                    |                                        |                             |
| Traitement thermique          | <b>12 Mois</b>                         | <b>180 jours</b>            |
| <b>Produit non pasteurisé</b> | Disponible                             | Disponible                  |

### Stockage :

- Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité dans l'emballage d'origine
- Stockage après ouverture pour conservation optimale en froid positif
- Stockage après ouverture à température ambiante
- A consommer rapidement après ouverture

## VIII - CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

| Paramètres               | Unité    | Valeurs  |
|--------------------------|----------|----------|
| <b>Flore totale</b>      | Ufc/g    | ≤ 30 000 |
| <b>Levures</b>           | Ufc/g    | ≤ 5 000  |
| <b>Moisissures</b>       | Ufc/g    | ≤ 5 000  |
| <b>E. Coli</b>           | Ufc/g    | < 10     |
| <b>Coliformes Totaux</b> | Ufc/g    | Absence  |
| <b>Salmonelles</b>       | Ufc/25 g | Absence  |

## IX - DEFAUTS :

| Paramètres                                         | Unité | Valeurs | Commentaires         |
|----------------------------------------------------|-------|---------|----------------------|
| <b>Attaque d'insectes</b>                          | %     | ≤ 9     | Données fournisseurs |
| <b>Fruits brûlés par le soleil</b>                 |       | ≤ 9     |                      |
| <b>Fruits déchirés, fruits très secs</b>           |       | ≤ 8     |                      |
| <b>Fruits moisis ou fermentés</b>                  |       | ≤ 3     |                      |
| <b>Corps étrangers (minéral et végétal)</b>        |       | ≤ 0.5   |                      |
| <b>Corps étrangers dangereux (verre, métal...)</b> |       | None    |                      |

**Note :** La consommation de petits fruits est déconseillée aux jeunes enfants en raison des risques d'étouffement

Réalisé par : **FRUIT GOURMET SAS**

403 impasse du Pergay 47800 ALLEMANS DU DROPT

Tél : 33(0) 5 53 20 22 20 Fax : 33(0) 5 53 20 25 40 E-mail : [info@fruitgourmet.fr](mailto:info@fruitgourmet.fr)

|                                                                                  |                               |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|
|  | QUALITY                       | FT-Collection Gourmet-026 |
|                                                                                  |                               | Page 3 sur 4              |
|                                                                                  | Technical Specification Sheet | Version G                 |
|                                                                                  |                               | Modified on : 25/10/2023  |

## SEMI DRIED FIGS

### I -GENERAL DESCRIPTION :

*Rehydrated dried figs.*

**Origin:** Turkey

**Size:** 3

**Variety:** Ficus carica

**Manufacturing Plant:** Fruit Gourmet (France)



### II -INGREDIENTS :

- Dried figs (~80%), water (~20%), antioxidant : E220 (**sulphites**) (0.2%), preservative : E202 (0.1%)

### III -ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS :

|               |                                                                                     |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| APPEARANCE    | Light Brown- colored Fruits to dark brown-colored fruits. May become darker in time |
| SMELL / TASTE | Free from external smell and taste.                                                 |

### IV -NUTRITIONAL VALUES (on average per 100g)\* :

|                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| ENERGY                         | 262 Kcal soit 1106 KJ |
| FATS (Of which SATURATED FATS) | 1.7 g (0.7 g)         |
| CARBOHYDRATE (Of which SUGAR)  | 54 g (39 g)           |
| FIBER                          | 8 g                   |
| PROTEINS                       | 3 g                   |
| SALT                           | 0.39 g                |

\* Nutritional values are calculated according to supplier data and production yield. They may vary according to the crops.

### V -TOXICOLOGY :

| PARAMETERS                   | COMMENTS                                                                                                                     |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>Heavy metals :</u></b> | In accordance with EU regulation n° 2023/915 and EC regulation 396/2005 (mercury, copper) and their successive modifications |
| <b><u>Mycotoxins :</u></b>   | In accordance with EU regulation n° 2023/915                                                                                 |
| <b><u>Pesticides :</u></b>   | In accordance with EC regulation n° 396/2005 and its successive modifications                                                |
| <b><u>Perchlorates :</u></b> | In accordance with EU regulation n° 2023/915                                                                                 |

### VI -DECLARATIONS :

|            |                                                      |
|------------|------------------------------------------------------|
| GMO        | Products and its ingredients are guaranteed GMO free |
| IONISATION | No treatment                                         |
| ALLERGENS  | Contains sulphites                                   |

### VII 1 -ITEM CODE DEPENDING ON NET WEIGHT AND PACKAGING :

| Net Weight<br>Packaging | 1 kg  |
|-------------------------|-------|
| Box                     | FI8A2 |

|                                                                                  |                        |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|
|  | <b>QUALITE</b>         | FT-Collection Gourmet-026 |
|                                                                                  |                        | Page 4 sur 4              |
|                                                                                  | <b>Fiche Technique</b> | Version G                 |
|                                                                                  |                        | Modifié le : 25/10/2023   |

## VII 2 -PACKAGING :

|                            | 1kg            |
|----------------------------|----------------|
| Number of unit / parcel    | X4             |
| Number of parcel/ pallet * | 120            |
| EAN Code unit              | 3665707000158  |
| EAN code parcel            | 36657070000802 |

*\*Europe pallet*

## VII 3 -CHARACTERISTICS PHYSICO-CHEMICAL :

| Parameters | Unit | Values  | Comments       |
|------------|------|---------|----------------|
| Moisture   | %    | ≤ 40    | DFA measurment |
| E220       | ppm  | ≤ 2 000 |                |
| E200       | ppm  | ≤ 1 000 |                |

## VII 4 -SHELF LIFE AND STORAGE :

|                         | SHELF LIFE FROM<br>MANUFACTURE | SHELF LIFE TO<br>DELIVERY |
|-------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Shelf life              | 12 Months                      | 180 days                  |
| Thermal treatment       |                                |                           |
| Not pasteurized product | Available                      | Available                 |

### Storage :

- In a cool dry and dark area. Into the original packaging.
- Sorage after opening for optimal preservation in positive cold
- Storage after opening at room temperature
- Consume soon after opening

## VIII -MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS :

| Parameters      | Unit     | Values   |
|-----------------|----------|----------|
| Total flora     | Ufc/g    | ≤ 30 000 |
| Yeast           | Ufc/g    | ≤ 5 000  |
| Mould           | Ufc/g    | ≤ 5 000  |
| E. Coli         | Ufc/g    | < 10     |
| Total coliforms | Ufc/g    | < 10     |
| Salmonella      | Ufc/25 g | None     |

## XI -DEFECTS :

| Parameters                                 | Unit | Value | Comments      |
|--------------------------------------------|------|-------|---------------|
| Fruits attacked by insects                 | %    | ≤ 9   | Supplier data |
| Burn fruits due to the sun                 |      | ≤ 9   |               |
| Ripped fruits, very dried fruits           |      | ≤ 8   |               |
| Moldy fruit or fermented                   |      | ≤ 3   |               |
| Foreign bodies (mineral and vegetal)       |      | ≤ 0.5 |               |
| Dangerous foreign bodies (glass, metal...) |      | None  |               |

**Note :** Consumption of small fruits is not recommended for young children because of the risk of suffocation

Made by : **FRUIT GOURMET SAS**

403 impasse du Pergay 47800 ALLEMANS DU DROPT

Tél : 33(0) 5 53 20 22 20 Fax : 33(0) 5 53 20 25 40 E-mail : [info@fruitgourmet.fr](mailto:info@fruitgourmet.fr)