

1.) DESCRIPTION GENERALE :

- Description : Les abricots proviennent de la région de Malatya où ils ont été produits suivant les règles de production de l'agriculture biologique et équitable. Aucun conservateur, additif ni insecticide n'a été utilisé.
- Procédé de fabrication : Eventuelle flash surgélation – Lavage – Tri – Réhydratation jusqu'à max 35% - Conditionnement – Détecteur de métaux – Pasteurisation
- Origine : Turquie
- Utilisation d'OGM : Pas d'utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés.
- Ionisation : Aucun traitement ionisant n'a été réalisé sur ce produit.

2.) COMPOSITION :

Abricots biologiques et équitables : 100%

3.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

- Couleur : Brun à noir
 Odeur : Typique, sans odeur étrangère
 Texture : Typique, moelleuse
 Saveur : Aromatique, doux, sans saveur étrangère

4.) SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Paramètres	Résultats		Méthodologie
Insectes vivants, vers (Dans le lot entier)	Aucun		Par pesée / comptage
Œufs d'insectes, cocon visible (Max. % poids)	≤ 3 %		
Pièces abîmés (par le soleil, la grêle) (Max % poids)	≤ 8 %		
Noyau et morceau de noyau (pour 100Kg)	≤ 1		
Fruits abîmés (Max. % en poids)	≤ 5 %		
Corps étrangers dangereux (Max. % poids)	Aucun		
Calibre : (Nombre de fruits au kg) cal 4	Nbr au kg	Diamètre	
	141 - 160	26 – 32 mm	
Humidité, max. %	≤ 32 %		AOAC,1975
Activité de l'eau, max.	0,85		Thermo-hygométrie
SO ₂	Absence		Méthode Reith-Williams
Pesticides	Conforme à la législation européenne		
Métaux lourds	Conforme à la législation européenne		
Aflatoxines	Conforme à la législation européenne		

5.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Résultats	Méthodologie
Flore mésophile aérobie totale	< 50 000 ufc/g	Analyse laboratoire externe
Levures et Moisissures	< 50 000 ufc/g	
Entérobactéries	< 1 000 ufc/g	
E.Coli	< 10 ufc/g	
Salmonelles	Absence dans 25g	

6.) DONNEES NUTRITIONNELLES (pour 100gr.) :

Nutriments	Unité	Valeur
Energie	Kcal	301
Energie	KJ	1259
Graisses	g	0,2
Dont Acides gras saturés	g	0,09
Glucides	g	73,2
Dont sucres	g	57,1
Fibres alimentaires	g	2,5
Protéines	g	1,6
Sel	g	< 0,01

Source : Analyse nutritionnelle fournisseur + Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2017

7.) ALLERGENES :

Allergènes (+ = présent, - = absent, ? =Présence fortuite)	
-	01 Céréales contenant du gluten
-	02 Poissons et dérivés
-	03 Arachides
-	04 Lait et dérivés
-	05 Noix et dérivés
-	06 Céleris et dérivés
-	07 graines de sésame et dérivés
-	08 crustacés et dérivés
-	09 œufs et dérivés
-	10 Moutarde et dérivés
-	11 Soja
-	12 Sulfites
-	13 Lupins
-	14 Mollusques

8.) CONDITIONS DE STOCKAGE :

Conditions de stockage : Stockage idéal à 8°C et à une humidité relative de 65% max.
Après ouverture (sachets) : A conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement
DDM : 12 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus.

9.) CONDITIONNEMENT :

Code Article	Cartons					Palette			
	Poids	Détail	Hauteur (cm)	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Poids total	Nb cartons	Cart/couche	Nb de couches
000557	4Kg	2Kgx2	10	39	27	528Kg	132	11	12