

	FICHE TECHNIQUE : FIGUE CALABACITA BIOLOGIQUE			
	Code	Version n°	Date création	Date modification
	FT-10-FIGUE-ES-5-V1	1	11/10/2024	/



Ingrédients : Figue séchée* (98%), farine de riz*

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Variété des figues : Calabacita (*Moraceae ficus carica*)

Calibre : extra (115-136 unités/kg)

Origine géographique :

Figue séchée : Extremadura (Espagne)

Farine de riz : Espagne

Pays de transformation : Espagne

Allergènes : absence

Caractéristiques organoleptiques :

ASPECT : Figue séchée blanche à chair rosée

ODEUR : Fruitée, caractéristique de la figue

GOUT : Sucré, caractéristique de la figue

TEXTURE : Moelleuse

Microbiologie :

Flore totale : <100 000 ufc/g

Entérobactéries : < 1000ufc/g

Levures et moisissures : < 50 000 ufc/g

Listeria monocytogenes : < 100 ufc/g

Salmonella spp: absence en 25g

	FICHE TECHNIQUE : FIGUE CALABACITA BIOLOGIQUE			
	Code	Version n°	Date création	Date modification
	FT-10-FIGUE-ES-5-V1	1	11/10/2024	/

Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Énergie (KCAL/KJ)	297 / 1259
Matières grasses :	< 0,5 g
dont acides gras saturés :	< 0,1g
Glucides :	66 g
dont sucres :	55 g
Fibres :	9 g
Protéines :	3,5 g
Sel :	0 g

Résultats obtenus par analyse

Conditionnement :

Carton de 5kg

Dimensions (mm) : 290 x 190 x 170

Stockage et conseils d'utilisation :

DDM : 365j à production.

A stocker entre 5-8°C. Au moment de la vente, ne pas dépasser les 23°C.

Produit à consommer tel quel.

Palettisation :

8 cartons par couche → 9 couches/pal → 72 cartons/pal

OMG :

Ce produit ne provienne pas d'OGM et ne contiennent pas d'OGM ni dérivés d'OGM au sens des Règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation :

Ce produit et les matières premières qu'ils contiennent n'ont subi aucun traitement irradiant ou ionisant au sens de la directive 1999/2/CE.

Gencode :



Certifications :



DISTRIBUTION CERTIFIÉE PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE ESPAGNE