

<b>Produit</b>	<b>ABRICOTS SECS ENTIERS</b> <b>1 kg</b> <b>La Pulpe</b>	
<b>Ingrédients</b>	Abricots secs, conservateur : anhydride sulfureux	
<b>Marque</b>	La Pulpe	
<b>Code EAN</b>	3 28913 1700806	
<b>Code Douanier</b>	08 13 10 00	
<b>DDM</b>	<b>Totale</b>	Environ 1 an
	<b>Garantie à réception</b>	6 mois
<b>Conditions de conservation</b>	Avant ouverture	A conserver à température ambiante dans un endroit sec
	Après ouverture	A conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement (1 mois)
<b>Caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques</b>	<b>Poids net</b>	1000 g
	<b>Goût / Odeur</b>	Caractéristique des abricots secs. Pas de faux goût.
	<b>Couleur</b>	Typique des abricots secs, de rouge orangé à jaune.
	<b>Aspect / Texture</b>	Caractéristique des abricots secs, ferme et tendre à la fois.
	<b>Humidité</b>	< 25 %
<b>Caractéristiques microbiologique</b>	<b>Salmonelles</b>	Absence/25 g
	<b>Bacillus cereus</b>	< 100 ufc/g
	<b>E. Coli</b>	< 10 ufc/g
<b>Valeurs nutritionnelles moyennes</b>		<b>Valeurs dans 100 g</b>
	<b>Energie</b>	970 kJ
		299 kcal

Source Bibliographique : <b>Ciqua</b>	<b>Matières Grasses</b>	< 0,8 g
	<b>Dont acides gras saturés</b>	< 0,1 g
	<b>Glucides</b>	53 g
	<b>Dont sucres</b>	40 g
	<b>Protéines</b>	3,1 g
	<b>Fibres</b>	7,3 g
	<b>Sel</b>	0,02g g

Défauts acceptés par sachet	Défaut de couleur et texture	Fruits tachés / Souillés	Fruits endommagés	Fruits pourris	Fruits fermentés	CE végétaux (noyaux, fragment ou pédoncule)	Total défauts
	8 %	5 %	6 %	1 %	4 %	0,5 %	15 %

<b>Corps étranger exogène</b>	Aucun
-------------------------------	-------

Autres informations sur le produit	<b>Allergènes</b>	Anhydride sulfureux (< 2000 ppm) Peut contenir des traces de gluten, sésame, soja, arachide et fruits à coque
	<b>Pesticides</b>	Résidus pesticides et métaux lourds conformes à la législation européenne
	<b>Teneur maximale Aflatoxines B1</b>	2 ppb
	<b>Teneur maximale Aflatoxines totales (B1 B2 G1 G2)</b>	4 ppb
	<b>BPA</b>	BPA <sub>ni</sub>
	<b>OGM / Ionisation</b>	Sans OGM - Absence de traitement d'ionisation

Conditionnement et palettisation	<b>Format</b>	<b>Sachet 1 kg</b>
	<b>Dimensions sachet (L x l)</b>	27 x 19 cm
	<b>Nombre de sachets par colis</b>	10
	<b>Dimensions colis (L x l x h)</b>	40 x 27 x 23 cm
	<b>Poids brut colis</b>	10 kg
	<b>Nombre de colis par couche</b>	9
	<b>Nombre de couches par palette</b>	9
	<b>Nombre de colis par palette</b>	81
	<b>Nombre de sachets par palette</b>	810
	<b>Dimensions palettes (L x l x h)</b>	80 x 120 x < 184 cm
	<b>Poids brut palette</b>	659,2 kg

Historique des modifications :



FICHE TECHNIQUE CLIENT

Référence :

**FTC – ASE – 05**

<b>Créé par / fonction</b>	Sonia Turpin / Responsable Qualité	<b>Date de création</b>	25/02/2013
<b>Modifié par / fonction</b>	Emeline Elissalde / Service Qualité	<b>Date de révision</b>	31/01/2017
<b>Modifié par / fonction</b>	Margot Byron / Ingénieur Qualité	<b>Date de révision</b>	25/06/2018
<b>Modifié par / fonction</b>	Margot Byron / Ingénieur Qualité	<b>Date de révision</b>	30/09/2019
<b>Modifié par / fonction</b>	Malika Aouchiche/Service Qualité	<b>Date de révision</b>	21/03/2022