

CUBES ABRICOTS SECHES

Code interne : 110480

Date de mise à jour : 07/11/25

Code EAN 13 : 3760008875617

Nomenclature douanière : 08131000

Ingrédients

cubes d'abricots séchés (abricots, farine de riz, conservateur : SULFITES (E220))

Peut contenir des traces de : gluten, fruits à coque, soja, sésame

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g

Valeur énergétique :	302 kcal / 1278 kJ
Matières grasses :	0,5 g
Dont acides gras saturés :	0,3 g
Glucides :	67,1 g
Dont sucres :	42,30 g
Fibres alimentaires :	8,1 g
Protéines :	3,2 g
Sel :	0,11 g

Cibles Microbiologiques (germes/g)

Flore mésophile aérobie revivifiable	< 10 000 UFC/g
Levures	< 1 000 UFC/g
Moisissures	< 1 000 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g

Caractéristiques

Pureté : 99.4 %

L'abricot étant un fruit à noyau, la présence de fragments de noyaux ne peut être exclue.

La fiche technique n'est pas exhaustive, les produits sont naturels et susceptibles de présenter des défauts, des calibres, des granulométries variables, ...Toute exigence particulière doit faire l'objet d'une étude.

Applications

Ce produit doit faire l'objet d'une cuisson, il est destiné à être utilisé en panification spéciale : Incorporer les abricots à raison de 22 à 30 % du poids total de pâte en fin de pétrissage et mélanger pendant 2 minutes. PAINS : pains de campagne, pains à l'ancienne, pains à base de farine d'épeautre... VIENNOISERIE : pains au lait, brioches...

Conservation

12 mois.

A l'abri de l'humidité et de la chaleur.

OGM

Produit non issu de souches génétiquement modifiées selon les directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Aussi les obligations de traçabilité de « OGM » et d'étiquetage « OGM » ne s'appliquent pas.

Ionisation

Produit non ionisé.

Conditionnement

Colis 10 x 1kg. Sachet de 1 KG

Allergènes

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

Allergènes	Présence ou absence (précisez)	Composant concerné (précisez)	Risque de contamination croisée ?
Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produit à base de ces céréales	Absence		OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		NON
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		NON
Poissons et produits à base de poissons	Absence		NON
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		NON
Soja et produits à base de soja	Absence		OUI
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absence		NON
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes, (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	Absence		OUI
Céleri et produits à base de céleri	Absence		NON
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	Présence	SULFITES	/
Lupin et produits à base de lupin	Absence		NON
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence		NON