FICHE TECHNIQUE CLIENT	REFERENCE : CUS/46-SAS-01

Produit	ABRICOTS SECS en sachet

Ingrédients	Abricots secs (100%), conservateur : E220 (SO2)* * SO2 : allergène	
GENCOD	3 28913 1700806	
Origine	Turquie	
DLUO	12 mois à partir de la date de conditionnement	
Stockage	**Avant ouverture**	Dans un endroit frais et sec
	Après ouverture	A conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement

Caractéristiques organoleptiques et physicochimiques	**Poids net**	1000g
	Goût / odeur	Caractéristique des abricots secs. Pas de faux goût.
	Couleur	Typique des abricots secs. De rouge orangé à jaune
	Aspect / Texture	Typique. Ferme et tendre à la fois.
	Humidité	< 25 %

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g Source bibliographique : Ciqual	**Valeurs énergétiques**	970 kJ / 229 kcal
	Matière grasse Dont acides gras saturés	<0.8 g 0.08 g
	Protéines	3.14 g
	Glucides Dont sucres	53 g 40.5g
	Fibre	5.7 g
	Potassium	1090 mg
	Sel	0.1g

Caractéristiques bactériologiques	**Flore totale**	< 100 000 ufc/g	**Coliformes totaux**	< 1 000 ufc/g
	Salmonelles	Absence/25 g	**E. Coli**	< 10 ufc/g
	Levures	< 10 000 ufc/g	**Coliformes thermotolérants**	< 100 ufc /g
	Moisissures	< 50 000 ufc/g		

Défauts	**Fruits endommagés**	2 %
	Fruits sucrés	Aucun
	Fruits décolorés	1 %
	Fruits tachés	5 %

FICHE TECHNIQUE CLIENT	REFERENCE : CUS/46-SAS-01

	Corps étranger exogène	Aucun
	Corps étranger endogène	Aucun

	Total	8 %

Autres	**Pesticides**	Résidus pesticides et métaux lourds conforme à la législation européenne		
	Allergènes	Anhydride sulfureux (< 2000 ppm)		
	Teneur maximale Aflatoxines B1	2 ppb	**Ionisation**	Non traité par ionisation
	Teneur maximale Aflatoxines totales (B1 B2 G1 G2)	4 ppb	**OGM**	Sans OGM

Conditionnement	**Nb sachets par carton**	10
	Poids net du carton	10 kg
	Nb de couches par palette	9
	Nb de cartons par couche	9
	Nb cartons par palette	81
	Nb sachets par palette	810
	Poids de la palette	850 kg
	Hauteur palette	< 1m80