

<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b>	<b>DIV/FTPF-f/563</b>
Création : 21/08/2007	Page 1/2
Mise à jour : 18/12/2013	

Références de la fiche technique :

2947

Version :

3

**NOM DU PRODUIT** : Figue moelleuse g enuine nature d ep edoncul ee avec conservateur (2947)

## 1 - MATIERE PREMIERE

Les figes sèches sont issues du séchage naturel ou artificiel des fruits m urs des Cultivars de Ficus Carica Domestica L.

Les fruits frais sont s ech es, d esinsectis es, puis tri es sous lampe UV et calibr es. Les figes sèches sont d ep edoncul ees, triées manuellement puis conditionnées et passées au détecteur métallique pour être expédiées.

- **Variété** : Sarilop

- **Origine** : Turquie (région de Smyrne).

## 2 - PROCESS DE FABRICATION

A réception, les figes sont agr ees puis stockées en chambre froide à temperature et hygrométrie contrôlées.

Les figes sèches sont réhydratées dans un bain d'eau chaude puis plongées dans une solution de sorbate de potassium. Elles sont ensuite triées, pesées, passées au détecteur métallique et conditionnées.

## 3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Fruits entiers sans pédoncule.

- **Couleur** : marron clair à marron fonc e.

- **Texture** : moelleuse, peau craquante.

- **Saveur** : caractéristique, fruitée, rappelant la fige fraîche.

- **Odeur** : caractéristique de la fige.

## 4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- **Calibre** : Mise en œuvre N  7,5 (70 à 76 fruits au kg avant d ep edonculage).

- **Catégorie** : Genuine.

- **Humidité** : 35 % maximum .

- **Liste ingrédients** : Figes, conservateur : sorbate de potassium (E 202).

- **OGM – Ionisation** : Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.

- **Pesticides** : Figues mises en œuvre conformes à la législation UE en vigueur.

<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b>	<b>DIV/FTPF-f/563</b>
Création : 21/08/2007	Mise à jour : 18/12/2013
	<b>Page 2/2</b>

Références de la fiche technique :

2947

Version :

3

**NOM DU PRODUIT** : Figue moelleuse gènuine nature dèpèdonculèe avec conservateur (2947)

- **Tolérances défauts** : /

Défauts totaux	Cible 12 % maxi	Tolérance + 3 %

- **Autres**: /

## 5 - **CONSERVATION**

Assurée par le conservateur.

A conserver dans un endroit frais après ouverture.

## 6 - **MICROBIOLOGIE**

Absence de législation, à titre indicatif.

Flore totale aérobie mésophile  $\leq 10^4$  germes/g.

Levures – Moisissures  $\leq 5.10^3$  germes/g.

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.

Aflatoxines : Conformes à la législation UE en vigueur.

## 7 – **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

Valeur moyenne pour 100 g de produit :

Valeur énergétique : 1 038 kJ soit 246 kcal.

Matières grasses (g) : 2,4

dont ac gras saturés (g) : 0,8

Glucides (g) : 48

dont sucres (g) : 39

Fibres alimentaires (g) : 9,9

Protéines (g) : 2,8

Sel (g) : 0,2

