

Date de création 29/12/2015 Date de révision 15/07/2016	FICHE TECHNIQUE CLIENT	REFERENCE : CUS/55-PDS-01
------------------------------------------------------------	------------------------	---------------------------

Produit	PRUNEAUX SECHES DENOYAUTES - Marque La Pulpe -
---------	-----------------------------------------------------------------

Ingrédients	Selon l'origine : Pruneaux séchés dénoyautés, huile végétale (palme <i>ou</i> tournesol), conservateur : E202 <i>Ou</i> Pruneaux séchés dénoyautés, humectant : glycérine, conservateur : E202		
GENCOD	Carton 5kg	3 289131 70109 4	
	Cagette (2 x 5kg)	3 289131 70109 4	
	Sachet 1kg	3 289131 70108 7	
DLUO	12 mois à partir de la date de production		
Conditionnement et Calibre	Dimension palette : 80cm x 120cm		
	Conditionnement direct : Sachets plastiques de 1Kg SMALL	Sur-conditionnement : Carton 10 x 1Kg Poids brut : 10,4kg Dimensions colis : 385*255*210mm	10 x 1Kg : carton
			7 couches par palette
			9 cartons par couche
			63 cartons par palette
Condition de conservation	Avant ouverture	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité	
	Après ouverture	A conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et consommer rapidement	

Caractéristiques organoleptiques et physicochimique	Goût / odeur	Caractéristique des pruneaux séchés
	Couleur	Brun noir, chair ambrée, légèrement brillant
	Texture et consistance	Moelleuse
	Humidité	35 % maximum

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g d'aliment comestible <i>Source : Table de composition nutritionnelle Ciquel (2013)</i>	Energie	244 kcal 1040 kJ
	Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	0.71g <0.1g
	Glucides <i>Dont sucres</i>	52.3g 37.9g
	Protéines	2.36g
	Sel	<0.1g

Défauts par boîte acceptés (en pourcentage du poids)	Pruneaux comportant des noyaux	Couleur et texture non caractéristique	Autre résidu végétal (queue, etc.)	Epiderme endommagé	Total
	1%	12%	1%	8%	12%

Caractéristiques bactériologiques	Flore totale	< 50 000 ufc/g	Levures	< 1 000 ufc/g
	E. Coli	< 10 ufc/g	Moisissures	< 30 000 ufc/g
	Salmonelles	Absence/25 g		

Autres	Pesticides	Résidus pesticides et métaux lourds conforme à la législation européenne			
	Corps étranger	Aucun			
	Allergènes	Peut contenir des traces de sulfites			
	Teneur maximale Aflatoxines B1	5 ppb	Ionisation	Non traité par ionisation	
	Teneur maximale Aflatoxines totales (B1 B2 G1 G2)	10 ppb	OGM	Sans OGM	