

	FT-FR-0459		Fiche Technique Figues secs			Validé par :						
	Page : 1/3					<table border="1"> <tr> <td>N° version :</td> <td>1</td> <td>Date de création :</td> <td>29/12/2021</td> <td>Date de révision :</td> <td>19/04/2023</td> </tr> </table>			N° version :	1	Date de création :	29/12/2021
	N° version :	1	Date de création :	29/12/2021	Date de révision :				19/04/2023			

Figues secs

Description :	Les figs frais (<i>ficus carica domestica</i> L.) sont séchés au soleil. Les fruits sont fumigés, lavés, inspectés sous des lampes UV pour les aflatoxines, calibrés et inspectés pour les matières étrangères et la fermentation. Les produits sont emballés sous leur forme naturelle ou façonnés selon les spécifications du client.
Origine :	Turquie
Ingrédients :	Figues secs
Taille :	Lerida N°3, 8-8 mm,
DLUO :	Le produit peut être stocké pendant un an dans les conditions ci-dessous
Condition de stockage :	Les figues sont stockées dans des conditions propres, sèches et bien ventilées (les figues naturelles sont stockées entre 4°C et 10 °C. La durée de conservation des figues est de 1 an dans l'emballage original non ouvert dans les conditions de stockage recommandées.

Caractéristiques Organoleptiques

Texture :	Typique
Couleur :	Marron
Goût :	Typique
Odeur :	Typique

Valeurs Nutritionnelles (pour 100g)

Energie	908 kJ/217 kcal
Matières grasses :	1.2 g
Glucides :	69 g
dont sucre :	55 g
Protéines :	4.3 g
Sel :	0
Fibre :	17 g

Caractéristiques Microbiologiques

Aérobies totales	< 100 000 ufc/g
Coliformes	< 10 ufc/g
Salmonella spp	Non détecté
Levure et moisissure	100 ufc/g

Rédacteur / Date : 29/12/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 19/04/2023	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 19/04/2023	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

	FT-FR-0459		Fiche Technique Figues secs				Validé par :	
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé	
	N° version :	1	Date de création :	29/12/2021	Date de révision :	19/04/2023		

Caractéristiques Chimiques

Total aflatoxine	< 10 ppb
Afla B1	< 5 ppb
Mercure	< 0.15 ppb
Arsenic	< 5 ppb
Arsenic non organique	< 0.3 mg/kg
Humidité	< 26 %
S02	< 1500 mg/kg

Allergènes

Œuf :	Absence	Soja :	Absence
Traces de fruits à coques :	Absence	Sésame :	Absence
Céleri :	Absence	Gluten :	Absence
Crustacés :	Absence	Poisson :	Absence
Lait :	Absence	Mollusques :	Absence
Moutarde :	Absence	Lupin :	Absence
Arachide :	Absence	Dioxyde de soufre et sulfite :	Absence

Autres

OGM :	Sans OGM
--------------	----------

Conditionnement

Conditionnement :	Les figues sont emballées dans les boîtes en carton double. Les doublures sont pliées de manière à éviter que les figues ne soient en contact avec le carton extérieur. Les cartons sont clairement marqués conformément à la norme turque (TS 541) et aux exigences du client. Le poids net est de 12,5 kg ou tout autre poids selon les besoins, selon les besoins. Toutes les figues passent par un détecteur de métaux en ligne. Le carton est fait de matériaux recyclables.
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Service Qualité

Responsable qualité	Mlle Salma LAHJOUJI
----------------------------	---------------------

Service Commandes

Assistante administration des ventes	Mme Daunia GUENANI
---------------------------------------------	--------------------

Rédacteur / Date : 29/12/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 19/04/2023	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 19/04/2023	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

	FT-FR-0459		Fiche Technique Figues secs				Validé par :
	Page : 1/3						
	N° version :	1	Date de création :	29/12/2021	Date de révision :	19/04/2023	

Téléphone	01 81 85 07 21
E-mail	qualite@premium-trading.fr

Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	commande@premium-trading.fr

Rédacteur / Date: 29/12/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 19/04/2023	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 19/04/2023	Tatyana Pelvé
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours bloise pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : info@premium-trading.fr - Site internet : www.premium-cheese.com

Siret : 534 898 523 000 12 - NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523