

	FT-FR-0460		Fiche Technique Abricot sec				Validé par :	
	Page : 1/2						Tatyana Pelvé	
	N° version :	1	Date de création :	13/12/2021	Date de révision :	19/04/2023		

Abricot sec

Description :	Abricots secs turcs entiers et dénoyautés. Le SO2 est utilisé pour favoriser la conservation de la couleur pendant le séchage naturel au soleil. Les abricots sont lavés et traités sur les tables avant d'être emballés. La marchandise peut être calibrée à l'aide de tamis. Une fumigation avec des insecticides tels que le bromure de méthyle ou la phostoxine (Plaques Degesch) est autorisée pour les abricots conventionnels.
Origine :	Turquie
Ingrédients :	Abricot doux MALATYA, anhydride sulfureux
DLUO :	Le produit peut être stocké pendant un an dans les conditions ci-dessous
Condition de stockage :	le produit doit être stocké à une température maximale de 8°C avec une humidité relative maximale de 60%

Conditionnement

Conditionnement :	carton de 5 kg ou 12.5 kg
--------------------------	---------------------------

Caractéristiques Organoleptiques

Texture :	Typique
Couleur :	jaune à orange
Goût :	Typique
Odeur :	Typique

Valeurs Nutritionnelles (pour 100g)

Energie	849 kJ/199 kcal
Matières grasses :	0,4 g
Dont acides gras saturés :	0,1 g
AG Mono Insaturé :	0,3 g
AG Polyinsaturé :	0,1 g
Glucides :	40 g
Protéines :	4,2 g
Sel :	0

Caractéristiques Microbiologiques

Humidité	Max 25 %
Salmonella	Absent 25gr
Flore total	Max 50.000 ufc/g
Coliforme	100 ufc/ g
Levure et moisissure	1000 ufc/g

Rédacteur / Date : 13/12/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 19/04/2023	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 19/04/2023	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

	FT-FR-0460		Fiche Technique Abricot sec				Validé par :
	Page : 1/2						
	N° version :	1	Date de création :	13/12/2021	Date de révision :	19/04/2023	

Caractéristiques Physiques

Décoloration :	3 %
Corps étrangers	Absence
Insectes vivants	Absence

Allergènes

Ouf :	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 :	Présence

Autres

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

Service Qualité

Responsable qualité	Mlle Salma LAHJOUJI
Téléphone	01 81 85 07 21
E-mail	qualite@premium-trading.fr

Service Commandes

Assistante administration des ventes	Mme Dounia GUENANI
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	commande@premium-trading.fr

Rédacteur / Date : 13/12/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 19/04/2023	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 19/04/2023	Tatyana Pelvé
----------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING