



Référence : PJ-004\_P-002

Version n° 2

# FICHE TECHNIQUE

## CUBES DE FIGUES DESHYDRATES

Réf BEF : 18058

Date de création : 14/12/2014

Date de mise à jour : 03/07/2017

### Description

Les figues sont lavées et séchées dans des tunnels de déshydratation et traitées sur des tables avant d'être découpées. De la farine de riz est utilisée pendant la découpe comme un agent anti agglutinant (anti-collant). Après avoir été découpées, les figues sont tamisées.

### Ingrédients

Figues, agent d'enrobage : farine de riz

Peut contenir des traces de gluten, soja, lait, fruits à coque, sésame, sulfites.

### Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g

Energie :	1238 KJ /
	292 Kcal
Graisses :	0,93 g
Dont acides gras saturés :	0,14 g
Glucides :	64 g
Dont sucres :	48 g
Protéines :	3,5 g
Sel :	0,025 g

### Valeurs microbiologiques cibles (germes/g)

Flore totale :	10 000/g
Levures :	1000/g
Moisissures :	1000/g
Salmonelles :	Absence/25g

### Mise en œuvre

Mise en œuvre : Incorporer les figues à raison de 22 à 30 % du poids total de pâte en fin de pétrissage et mélanger pendant 2 minutes.

PAINS : pains de campagne, pains à l'ancienne, pains à base de farine d'épeautre...

VIENNOISERIE : pains au lait, brioches...



Référence : PJ-004\_P-002

Version n° 2

# FICHE TECHNIQUE

## CUBES DE FIGUES DESHYDRATES

Réf BEF : 18058

Date de création :14/12/2014

Date de mise à jour :03/07/2017

### Conservation

12 mois à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

### Conditionnement

Sachet plastique de 1 kg

Colis de 20x1 kg

### OGM

Produit non issu de souches génétiquement modifiées selon les directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Aussi les obligations de traçabilité de « OGM » et d'étiquetage « OGM » ne s'appliquent pas.

### Ionisation

Ionisation : Produit non ionisé.



Référence : PJ-004\_P-002

Version n° 2

# FICHE TECHNIQUE

## CUBES DE FIGUES DESHYDRATES

Réf BEF : 18058

Date de création : 14/12/2014

Date de mise à jour : 03/07/2017

### Allergènes

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

	Présence ou absence (précisez)	Composant concerné (précisez)	Risque de contamination croisée ?
<b>Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)</b>	Absence	/	Traces
<b>Crustacés et produits à base de crustacés</b>	Absence	/	Non
<b>Oeufs et produits à base d'œufs</b>	Absence	/	Non
<b>Poissons et produits à base de poissons</b>	Absence	/	Non
<b>Arachides et produits à base d'arachides</b>	Absence	/	Non
<b>Soja et produits à base de soja</b>	Absence	/	Traces
<b>Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)</b>	Absence	/	Traces
<b>Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)</b>	Absence	/	Traces
<b>Céleri et produits à base de céleri</b>	Absence	/	Non
<b>Moutarde et produits à base de moutarde</b>	Absence	/	Non
<b>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</b>	Absence	/	Traces
<b>Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO<sub>2</sub></b>	Absence	/	Traces
<b>Lupin et produits à base de lupin</b>	Absence	/	Non
<b>Mollusques et produits à base de mollusques</b>	Absence	/	Non