



Référence : PJ-004\_P-002

Version n° 2

## FICHE TECHNIQUE CUBES D'ABRICOTS SECHES

Réf BEF : 18515

Date de création : 19/03/2012

Date de mise à jour : 25/10/2017

### Description

Les abricots utilisés sont sélectionnés, séchés au soleil, dénoyautés et mécaniquement découpés en cubes. Ensuite, ces cubes sont enrobés de farine de riz pour éviter le mottage. Ils sont alors passés au tamisage avant d'être emballés et soumis au détecteur de métaux.

### Ingrédients

Abricots, agent d'enrobage : farine de riz, conservateur : SULFITES (E220)

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

### Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g

Energie :	1172 KJ / 277 Kcal
Graisses :	0,5 g
Dont acides gras saturés :	0,017 g
Glucides :	62 g
Dont sucres :	53 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

Incorporer les abricots 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 D'ABRICOTS SECHES

Réf BEF : 18515

Date de création : 19/03/2012

Date de mise à jour : 25/10/2017

### Conservation

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

### Conditionnement

Sachet plastique de 1 kg

Colis de 10x1 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

Produit non ionisé.





Référence : PJ-004\_P-002

Version n° 2

# FICHE TECHNIQUE CUBES D'ABRICOTS SECHES

Réf BEF : 18515

Date de création : 19/03/2012

Date de mise à jour : 25/10/2017

## 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>	Présence	Sulfites	/
<b>Lupin et produits à base de lupin</b>	Absence	/	Non
<b>Mollusques et produits à base de mollusques</b>	Absence	/	Non