

## FIGUES BIOLOGIQUES 250g

## PRESENTATION

**Historique** : La figue est originaire du bassin méditerranéen. Les Egyptiens en faisaient du vin et des remèdes, les Grecs la jugeaient très précieuse et les Gaulois du Sud l'utilisaient pour sucrer leurs plats. A l'ère quaternaire, le figuier poussait spontanément dans toute la zone tempérée. Après l'ère des glaciations, il va se localiser essentiellement dans les régions de climat méditerranéen. Il sera cultivé par les Egyptiens, les Hébreux et les Perses. En France, le Fiquier apparaîtra au XIV siècle. La dessiccation conduit à garder les fruits avec toutes leurs qualités nutritionnelles et gustatives. Le résultat est que le volume du fruit est fortement diminué. Le fruit séché représente alors un concentré de fruit frais.



**Description** : La figue est le fruit du figuier commun (*Ficus carica*) un arbre de la famille des moracées, emblème du bassin méditerranéen.

**Ingrédient(s)** : Figues biologiques

**Process de fabrication** :

1. Séchage/ 2. Emballage

**Recettes** : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr)

**Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation** :

Le produit est destiné à la consommation humaine directe. A déguster seul ou en mélange, au goûter ou en encas. Elles conviennent aux enfants et aux adolescents qui peuvent les apprécier au goûter et ils s'avèrent également très utiles aux sportifs dans le cadre d'une activité musculaire élevée grâce à sa richesse en glucides.

**Caractéristiques physiques et nutritionnelles** :

<b>CRITERES</b>	<b>Moyenne pour 100g</b>
Energie.....	268 kcal / 1133,2 kJ
Graisses.....	0,0 g
dont acides gras saturés.....	0,0 g
Glucides.....	58 g
dont sucres.....	12,9 g
Fibres alimentaires.....	11,6 g
Protéines.....	3,2 g
Sel.....	0,03 g

**Calibre** : N°4 (51 à 55 figues au kg)

## CERTIFICATION

**Codification douanière** : 0804.20.90

**Traçabilité** :

**Origine de la matière première** : Turquie

**Origine de la transformation** : Turquie

## FIGUES BIOLOGIQUES 250g

**Etiquetage :**

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

**Certification biologique de la distribution:** ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

La licence et le certificat sont accessibles sur le site internet [www.markal.fr](http://www.markal.fr) onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

**GARANTIES**

**OGM :** Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

**Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités :** Absence

**Résidus de Pesticides :**

	<b>Cible</b>	<b>Seuil détection</b>
<b>Organo-Chlorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Organo-Phosphorés</b>	non détectés	10 ppb
<b>Pyréthroides</b>	non détectés	10 ppb

**Mycotoxines :**

	<b>Cible <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math> ou ppb</b>
<b>Aflatoxine B1</b>	< 6
<b>Aflatoxines B1, B2, G1, G2</b>	< 10

**Métaux lourds :**

	<b>Cible <math>\text{mg}/\text{kg}</math> ou ppm</b>
<b>Plomb</b>	< 0,1
<b>Cadmium</b>	< 0,05

## FIGUES BIOLOGIQUES 250g

## CONDITIONNEMENT

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
250 g/8	Film transparent	Carton	FIGNTC250	3329487361259	2 mois	12 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton 250g/8	370*145*180	0,220	17	8	136	1088

Sur palette EUROPE (120\*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.