



## Fiche produits finis

Par : Frédéric Fiorello

Mise à jour : 1er février 2020

N° de réf. : SPF/FT/001

Créé le 01/10/2015

Date de révision: 12/02/2020

Version : 010

Page : 1 sur 2

Rédacteur/Approbateur: JD/FF

### Dénomination : MELANGE TIBETAIN BIOLOGIQUE

Organisme de contrôle Certisys BE-BIO-01

**Description : Mélange de 4 fruits séchés et 2 fruits à coque biologiques**

**Caractéristiques :** Mélange de couleur bleu nuit, rouge et beige, la texture est moëlleuse et le goût est sucré et typique de la myrtille, de la mûre et de l'airelle.

Système qualité :

BRC  
IFS Food  
BIOGARANTIE  
OPERATEUR BIOLOGIQUE

Informations nutritionnelles en gr pour 100 gr de produit	
Energie :	
Kcalorie.	415,00
K/joule	1740
Matières grasses :	15,40
Dont acides gras saturés	2,30
Glucides	56,70
Dont sucres	40,80
Fibres	6,40
Protéines	9,80
Sel (gr) :	0,25
<b>Données moyennes</b>	
<b>*VIDE = NON DISPONIBLE</b>	

<b>Ingrédients et additifs</b> <i>Ingrediënten en additieven</i>	Ingrédients biologiques : fruits en proportions variables : 25% raisins séchés [ raisin, huile de tournesol], 20% NOIX DE CAJOU, 20% mûres séchées, 15% baies de goji, 10% PISTACHES DECORTIQUEES, 10% myrtilles [myrtilles, sucre, jus de citron concentré, huile de tournesol]
<b>Origine / Herkomst</b>	Chili, Chine, Côte d'Ivoire, Turquie, USA, Vietnam
<b>Conditions de conservation</b> <i>Opslagcondities</i>	A conserver de préférence au frais et au sec Bij voorkeur koel en droog bewaren
<b>Conditions d'utilisation</b> <i>Gebruik</i>	tel quel ou en cuisine
<b>Prévention</b>	les jeunes enfants peuvent s'étouffer en mangeant des noix
<b>Spécifications microbiologiques</b> <i>Microbiologische specificaties</i>	<i>Levures Moisissures : 1000-10000 ufc/gr.</i> <i>E. coli : 10-100 ufc/gr.</i> <i>Salmonelles : absence dans 25gr.</i> <i>Germes totaux : 30000 ufc/gr</i> <i>Staphylocoques dorés : 10-100 ufc/gr</i> <i>Enterobacteriaceae : 10-1000 ufc/gr</i> <i>Bacillus cereus : 100-1000 ufc/gr</i>
<b>Spécification physico-chimique</b> <i>Fysisch-chemische specificaties</i>	AFLATOXINE B1 < 2 ppb B1, B2, G1, G2 < 4 ppb  <b>Humidité :</b> Cajou ≤ 5%, Pistache ≤ 6%, Goji ≤ 18%, Mûre ≤ 15%, Raisin ≤ 17%, Myrtilles ≤ 16% <b>Ionisation :</b> non <b>OGM :</b> non
<b>Date limite d'utilisation optimale à la livraison</b>	4 mois à partir de la date de livraison
<b>Résidus de pesticides</b>	Le produit est conforme au RE 396/2005 fixant les teneurs maximales de résidus de pesticides autorisés sur et dans les denrées alimentaires.
<b>Corps étrangers endogène</b>	fragment de plante: 0,1%
<b>Corps étrangers du lieu de production</b>	corps étranger: 0,1%
<b>Contaminants</b>	Le produit est conforme au RE 1881/2006 fixant les teneurs maximales en contaminants et amendements  * PI = pas d'information

Conseil d'utilisation en production : Si les marchandises ou une partie de celles-ci

fournies en vertu d'un contrat ou d'une commande ont été mises en production, modifiées ou manipulées de quelque manière que ce soit par l'acheteur ou le réceptionnaire des marchandises ou toute autre personne, la qualité des marchandises sera réputée être acceptable aux yeux de

Fidafruit S.A. Zoning des Hauts-Sarts - Zone 1, 1<sup>ère</sup> Avenue 255, 4040 Herstal - Belgique.

Tél : 04/264.72.14. Fax : 04/248.08.96. E-mail : [info@fidafruit.be](mailto:info@fidafruit.be)

TVA : BE 0668.506.677

	<b>Fiche produits finis</b>  Par : Frédéric Fiorello  Mise à jour : 1er février 2020	N° de réf. : <b>SPF/FT/001</b>
		Créé le 01/10/2015
		Date de révision: 12/02/2020
		Version : 010
		Page : <b>2 sur 2</b>
		Rédacteur/Approbateur: <b>JD/FF</b>

l'acheteur. Toutes les vérifications de contrôle de la qualité effectuées par le client doivent l'être sur l'ensemble du chargement avant mise en production et utilisation.

### Conditionnements possibles :

Emballage	Poids min -max		
Raviers MAP	De 75 gr à 3 kilos		emballé sous atmosphère protectrice
Sachet	De 200gr à 6 kg		

Fidafruit certifie que les emballages primaires utilisés sont conformes aux règlements :1935/2004/EC et 10/2011 et amendements

MELANGE TIBETAIN BIOLOGIQUE	PRÉSENCE DANS LA MATIÈRE PREMIÈRE	TRACE POSSIBLE (CONTAMINATION CROISÉE SUR LA LIGNE D'EMBALLAGE)			PRÉSENCE SUR LE SITE
		Ravier/bac 50-2500g	Sachet bleu 1,5 – 2,5 kg	Sachet 200-500g	
Conditionnement					
Légende du tableau	1 : présent comme ingrédient, 0 : absence précisée dans l'ingrédient, 2: contamination croisée possible, vide : pas d'info				
<b>Allergènes</b>					
Fruits à coque	1	oui	oui	oui	oui
Arachides	0	oui	oui	oui	oui
Céréales contenant du gluten	0	oui	oui	non	oui
Lait	0	oui	oui	non	oui
Œufs	0	oui	oui	non	oui
Soja et dérivés	0	oui	oui	non	oui
Moutarde	0	oui	oui	non	oui
Sésame	0	oui	oui	non	oui
Sulfites > 10ppm	0	non	non	non	oui
Lupin	0	non	non	non	non
Céleri	0	oui	oui	non	oui
Poisson	0	non	non	non	non
Crustacés et mollusques	0	oui	oui	non	oui
<b>Métaux ferreux</b>		1,5	2,5		
<b>Métaux non ferreux</b>		2	2,5		
<b>Inox</b>		3	4		
<b>Passage sous aimant</b>				oui	
<b>VALIPACK N° 1100877046</b>					
<b>FOS PLUS n° 009408</b>					