

FICHE TECHNIQUE

FIGUES SÈCHES D'EXTREMADURA

DESCRIPTION

Origine: Extremadura (Badajoz), Espagne

Ingrédients: Figues sèches et farine de riz certifiée sans gluten

Calibre: 110-140 unités par kilo

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur: Marron foncé

Odeur: Caractéristique du produit

Saveur: Sucrée

Texture: Moelleuse

VALEUR NUTRITIONNELLE

| Paramètres | Résultats | Unités |
|---------------------|-----------|-----------|
| Valeur énergétique | 267 | Kcal/100g |
| Graisse totale | 0,69 | g |
| Graisse saturée | 0,29 | g |
| Hydrates de carbone | 60,2 | g |
| Sucres | 13,4 | g |
| Protéines | 6,13 | g |
| Sel | 0,26 | g |
| Humidité | 22-24 | % |

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| Paramètres | Résultats | Unités |
|-------------------------|--------------------|---------|
| Aflatoxine B1 | <L.D.T | 6 |
| Aflatoxine B2 | <L.D.T | 1 |
| Aflatoxine G1 | <L.D.T | 1 |
| Aflatoxine G2 | <L.D.T | 1 |
| Aflatoxine totale | <L.D.T | 10 |
| Listeria monocytogenes | 0 | /25g |
| Salmonelles | 0 | /25g |
| Aérobies mésophiles | $10^2 \times 10^5$ | u.f.c/g |
| Entérobactéries totales | $10^2 - 10^4$ | u.f.c/g |
| Levures/Moisissures | $10 - 10^4$ | u.f.c/g |
| Coliformes totaux | $10 - 10^2$ | u.f.c/g |
| E-coli | < 10 | u.f.c/g |
| Staphylocoques | < 10 | u.f.c/g |

A consommer de préférence avant : 12 mois

Conservation : Lieu sec (moins de 65% d'humidité) et frais (entre 5°C et 10°C)