

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		<b>DIV/FTPF/143</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 13/11/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/02/2021 <i>Review</i>	<b>Page 1/3</b>

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

254

Version :  
*Application* 9

▪ **NOM DU PRODUIT :**  
▪ **PRODUCT NAME :**

▪ **Date d'importation (254)**  
*Imported Dates (254)*

## **1 - MATIERE PREMIERE**

### **RAW MATERIAL**

Débranchage, fumigation, tri défaut et texture, tri infestation, étuvage et/ou glucosage.  
*Branch off, fumigation, sorting defects and texture, sorting of insect damages, steaming and/or glucose.*

- **Variété :** Phoenix dactylifera L. - Deglet Nour
- **Variety :** *Phoenix dactylifera L. - Deglet Nour*
- **Origine :** ALGERIE ou TUNISIE
- **Origin :** *ALGERIA or TUNISIA.*

## **2 - PROCESS DE FABRICATION**

### **MANUFACTURING TECHNOLOGY**

A réception, les dattes sont agréées au laboratoire. Elles passent au détecteur de métaux avant d'être stockées en frigo jusqu'à expédition chez le client.  
*At reception, an agreement is done in laboratory. Dates are checked of metal detector before to be stored in cold warehouse till sending in original box.*

## **3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

- **Forme :** Ovale, typique de la Deglet Nour
- **Shape :** *Oval, characteristic of Deglet Nour*
- **Couleur :** Marron clair à marron foncé
- **Colour :** *Light brown to dark brown*
- **Texture :** Homogène  
90% ½ grasse **ou** 90% ½ sèche
- **Texture :** *Homogeneous*  
*90% ½ soft **or** 90% ½ dried*
- **Saveur :** Moelleux, caractéristique, absence de goût étranger
- **Flavour :** *Soft, characteristic, absence of foreign flavour*
- **Odeur :** caractéristique, absence d'odeur étrangère.
- **Odour :** *characteristic, absence of foreign odour*

## **4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

### **PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

- **Calibre :** < 165 fruits / kg
- **Size :** *< 165 fruits / kg*



<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/143</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 13/11/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/02/2021 <i>Review</i>
	254	Version : 9 <i>Application</i>

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

▪ **NOM DU PRODUIT :**  
▪ **PRODUCT NAME :**

▪ **Date d'importation (254)**  
*Imported Dates (254)*

Aflatoxines : Conforme au règlement UE 1881/2006 et textes le modifiant  
*Aflatoxin : Comply with EU regulation 1881/2006 and texts modifying it*

## **7 – INFORMATIONS NUTRITIONNELLES** **NUTRITIONAL INFORMATION**

Valeur moyenne pour 100 g de produit :  
*Average value for 100 g of product :*

Origine Algérie - *From Algeria:*

Valeur énergétique :	<i>Energy value</i>	1350 kJ / 319 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,1 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	73 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	65 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	8 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2,4 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,07 g

Origine Tunisie - *From Tunisia:*

Valeur énergétique :	<i>Energy value</i>	1243 kJ / 293 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,2 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	67 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	56 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	7,2 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2,3 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,02 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.  
*New values will be integrated in printing.*

Rédigé par :  
**NOM** : Célia Torrente  
**FONCTION** : Assistant Qualité  
  
**DATE** : 29/01/2021

Vérifié par :  
**NOM** : Blandine Pourtier  
**FONCTION** : Responsable Qualité  
Site  
**DATE** : 05/02/2021

Approuvé par :  
**NOM** : Nicolas PARIES  
**FONCTION** : Gestionnaire  
Assurance Qualité  
**DATE** : 08/02/2021