

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/020
FRANCE PRUNE	Création : 28/03/2003 <i>Created</i>	Mise à jour : 30/05/2017 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

264

Version : 5
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** **Figue sèche Layer Catégorie II (264)**
▪ **PRODUCT NAME :** *Layer dried figs type II (264)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

Figues séchées entières obtenues à partir des fruits mûrs des Cultivars issus du « **Ficus Carica Domestica L** ».

La figue est un produit naturel issu du séchage au soleil de TURQUIE. On opère à une désinsectisation avant l'entrée à l'usine en TURQUIE. Les figues sont ensuite calibrées, passées sous lampe UV pour l'élimination des figues avec aflatoxine. Elles sont triées sur leurs défauts. Elles sont ensuite stockées en frigo. Les figues sont déchirées et rangées à plat en paquets de 250/500 g.

Dried figs come from the mature fruits of « FICUS CARICA DOMESTICA L. ».

Dried figs are natural products obtained by natural sundrying. Once received in Turkish factory, figs are fumigated. Then they are sized, UV selected (to sort out with aflatoxins), sorted out into defects and finally stored in cool store. Figs are torn and put in box of 250 g or 500 g.

Fumigation with Methyl Bromide is forbidden.

Use Hydrogen Phosphide.

- **Origine :** TURQUIE, Région d'IZMIR.
- **Origin :** *TURKEY, Izmir region.*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

Les figues sèches conditionnées sont agréées à réception et stockées en chambre froide jusqu'à préparation de la commande et expédition.

On receipt, an agreement is done (visual and in laboratory), then, figs are stored in cold warehouse with temperature and hygrometry controlled till sending in the same packing.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Forme :** figues déchirées, découpées, aplaties.
Fruits issus de calibres différents

- **Shape :** *Torn, cut, flattened figs,
All kind of sizes.*

- **Couleur :** marron très clair à marron foncé.
- **Colour :** *light brown to dark brown.*

- **Texture :** peau mince
- **Texture :** *thin skin.*

- **Saveur :** chair sucrée
- **Flavour :** *sugared flesh.*

- **Odeur :** sans odeur étrangère
- **Odour :** *without any foreign odour.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/020
FRANCE PRUNE	Création : 28/03/2003 <i>Created</i>	Mise à jour : 30/05/2017 <i>Review</i>
	264	Version : Application
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

264

Version :
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Figue sèche Layer Catégorie II (264)
- **PRODUCT NAME :** *Layer dried figs type II (264)*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ***PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS***

- **Calibre :** Le calibre peut être « tout venant ».
- **Size :** *All kind of sizes*
- **Humidité :** ≤ 26%
- **Moisture :** ≤ 26%
- **Liste ingrédients :** Figues sèches
- **Ingredients list :** *Dried figs*
- **OGM – Ionisation :** Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.
- **GMO – Radiation :** *GMO and radiation treatment free product.*
- **Pesticides :** Matière première conforme à la législation UE en vigueur.
- **Pesticids :** *Raw material conform to EU Directive in force.*
- **Tolérances défauts :**
- **Defects tolerance :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	≤ 20 % tolérance + 10 %

5 – CONSERVATION ***PRESERVATION***

Assurée par la faible teneur en eau du produit.
A conserver dans un endroit frais, au sec et à l'abri de la lumière après ouverture.
Assured by low moisture.
To be stored in a cool dried place after opening.

6 – MICROBIOLOGIE ***MICROBIOLOGY***

Absence de législation, à titre indicatif :
Without legislation – for guidance :

- Flore Totale Aérobie Mésophile – *Total account :* ≤ 100 000 germes/g
- Levures - *Yeast :* ≤ 10 000 germes/g
- Moisissures - *Mould :* ≤ 10 000 germes/g

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.
In a 3levels check plan.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/020
FRANCE PRUNE	Création : 28/03/2003 <i>Created</i>	Mise à jour : 30/05/2017 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

264

Version :
Application

5

▪ **NOM DU PRODUIT :** Figue sèche Layer Catégorie II (264)
▪ **PRODUCT NAME :** *Layer dried figs type II (264)*

Aflatoxines : Conforme à la législation UE en vigueur.
Aflatoxin : Conform to EU Directive in force.

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

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

Valeur énergétique :	<i>Energy value</i>	1241 kJ / 294 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	2,6 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,3 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	58 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	52 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	12 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	3,3 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,2 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

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/020
FRANCE PRUNE	Création : 28/03/2003 <i>Created</i>	Mise à jour : 30/05/2017 <i>Review</i>
		Page 4/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

264

Version : 5
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** : Figue sèche Layer Catégorie II (264)
▪ **PRODUCT NAME** : *Layer dried figs type II (264)*

FONCTION : Assistant Qualité

DATE : 29/05/2017

FONCTION : Responsable Qualité

Site Casseneuil

DATE : 29/05/2017

FONCTION : Gestionnaire

Assurance Qualité

DATE : 30/05/2017