

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/187
FRANCE PRUNE	Création : 19/10/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/03/2019 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

749

Version : 9
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Mélange raisins moelleux avec conservateur (749)
- **PRODUCT NAME :** *Soft mix raisins with preservative (749)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

Le raisin Golden est un Thompson blanchi (traité à l'anhydride sulfureux) puis séché et fumigués. Ce raisin est sans pépin, de texture souple, issu du **Vitis Vinifera L.**

Ils sont ensuite lavés, triés, calibrés et huilés avant conditionnement.

• *The golden raisin is a thompson whitened (treated with sulphur dioxide) then dried and fumigated. This seedless raisin is supple. It stems from the « Vitis Vinifera L. ».*
They are washed, sorted out, sized and oil coated before packing.

- **Origine :** Afrique du Sud, Chili
- **Origin :** *South Africa, Chile*

Le raisin Blue Thompson est un raisin sans pépin, séché et issu du **Vitis Vinifera L.**
Après les vendanges, les raisins sont séchés au soleil et fumigués.

Ils sont ensuite lavés, triés, calibrés et huilés avant conditionnement.

• *The Blue Thompson raisin is a seedless raisin, dried in sun. It stems from « Vitis Vinifera L. ».*
They are washed, sorted out, sized and oil coated before packing

- **Origine :** Afrique du Sud, Chili
- **Origin :** *South Africa, Chile*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

A réception, les raisins sont agréés puis stockés en chambre froide à température et hygrométrie maîtrisées.

Les raisins secs sont mélangés à raison de 60% de blue Thompson et 40% de golden.

Ils sont ensuite réhydratés dans un bain d'eau chaude, puis ils sont plongés dans une solution de sorbate de potassium.

Ils sont enfin pesés, passés au détecteur métallique et conditionnés.

On receipt, the both raisins are agreed then stored in cold warehouse with temperature and hygrometry controlled.

The dried raisins are mixed together : 60% blue Thompson and 40% golden..

They are rehydrated in hot water then plugged into a sorbate solution.

Then, they are weighed, metal detected and packed.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Grains de forme ovale à peau légèrement plissée.

Oval shaped grains with skin slightly wringled.

- **Couleur :** blond doré pour le Golden et bleu noir pour le Blue Thompson.
- **Colour :** *golden for the raisins and dark blue for the sultanas.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/187
FRANCE PRUNE	Création : 19/10/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/03/2019 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

749

Version : 9
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Mélange raisins moelleux avec conservateur (749)
- **PRODUCT NAME :** *Soft mix raisins with preservative (749)*

- **Texture :** souple.
- **Texture :** *smooth.*
- **Saveur :** fruitée, caractéristique des raisins, sans goût de soufre excessif.
- **Flavour :** *fruity, characteristic of raisins without any excessive taste of sulphur.*
- **Odeur :** Caractéristique des raisins
- **Odour :** *characteristic of raisins*

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

- **Calibre :** Jumbo
 - **Size :** *Jumbo*
 - **Catégorie :** /
 - **Type :** /
 - **Humidité :** 30 % maxi
 - **Moisture :** *30 % maximum.*
 - **Liste ingrédients* :** raisins secs thompson et golden, huile végétale non hydrogénée de tournesol, eau, anti oxydant : **anhydride sulfureux**, conservateur : sorbate de potassium.
 - **Ingredients list* :** *Dried Thompson and Golden raisins , non hydrogenated sunflower oil, water, antioxidant : **sulphur dioxide**, preservative :potassium sorbate*
- *les allergènes sont indiqués en gras / allergens written in bold
- **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 en poids <i>Total defects in weight</i>	12% maxi
Dont : rabougris, endommagés <i>Including : stunded, damaged</i>	
Pédicelles (nbre aux 100 g) <i>Stems (number per 100 g)</i>	3 maxi

- **Autres :** /
- **Others :** /

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/187
FRANCE PRUNE	Création : 19/10/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/03/2019 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

749

Version : 9
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange raisins moelleux avec conservateur (749)
▪ **PRODUCT NAME :** *Soft mix raisins with preservative (749)*

5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par le sorbate de potassium (E202)
Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante
10 à 25°C maximum

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

Assured by preservative (E202)

Optimal storage condition recommendation : ambient temperature 10 to 25°C maximum

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 $\leq 10^4$ germes/g

Levures/Moisissures $\leq 10^3$ germes/g

Total account $\leq 10^4$ germs/g

Yeast / Mould $\leq 10^3$ germs/

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.

In a 3levels check plan.

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 : *Energy value* 1232 kJ / 290 kcal

Matières grasses : *Fat* 0,5 g

dont ac gras saturés : *including saturated* 0,2 g

Glucides : *Carbohydrates* 64 g

dont sucres : *including sugar* 58 g

Fibres alimentaires : *Dietary fibre* 2,9 g

Protéines : *Proteins* 2,4 g

Sel : *Salt* < 0,1 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.

New values will be integrated in printing.

Rédigé par :
NOM : Christine Verdier
FONCTION : Assistant Qualité
Groupe

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/187
FRANCE PRUNE	Création : 19/10/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/03/2019 <i>Review</i>
		Page 4/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

749

Version : 9
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Mélange raisins moelleux avec conservateur (749)

▪ **PRODUCT NAME** :

Soft mix raisins with preservative (749)

DATE : 05/03/2019

DATE : 05/03/2019

DATE : 07/03/2019