

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/282
FRANCE PRUNE	Création : 24/04/2003 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/12/2016 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

309

Version :
Application 6

- **NOM DU PRODUIT :** Pâte d'amande 33% blanche (309)
- **PRODUCT NAME :** *Marzipan white 33% (309)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

La pâte d'amande est composée d'amandes douces issues uniquement de l'amandier « Punus Amygdalus L » (amande émondée).

Les amandes sont broyées afin d'atteindre la granulométrie voulue et malaxées avec du sucre, du sirop de glucose, de l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Le stabilisant est ajouté, puis la pâte est alors conditionnée (après avoir été moulée en pain).

Elle est pesée, passée à la détection métallique après avoir été emballée et expédiée.

*Marzipan is made from sweet almond only « Prunus Amygdalus L » (Blanched almond)
The almonds are ground to achieve the size desired and filled, molding process with sugar and glucose syrup by water until a dough. Stabilizers and dye are added and the dough is then conditioned (after having been molded bread).*

Marzipan is weighed, passed to the metal detection after being packed and shipped.

- **Origine :** Amandes Import transformées en Europe
- **Origin :** *Almond Import transformed into EUROPE.*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

La pâte d'amande conditionnée est agréée à réception et stockée jusqu'à l'expédition en conditionnement d'origine.

The packaged Marzipan is approved at receipt and stored until shipment in original packaging.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Aspect :** L'emballage doit être bien centré et les soudures hermétiquement bien soudées et étanches. Pour les barres : forme de « pain » parallélogramme allongé et de même longueur. La découpe du pain doit être propre sur tous les côtés (absence de trace de découpe mal effectuée : type grumeaux ou trous...).

- **Apparence :** *The Packaging must be well centred be and well-sealed seams welded and sealed. For bars : elongated parallelogram-shaped bread and the same length. Cutting the bread must be clean on all sides (no trace of cutting performed poorly : type lumps or holes,...).*

- **Couleur :** Blanc crémeux.
- **Colour :** *Creamy white*

- **Texture :** Ferme mais fondante en bouche (absence de pain dur).
- **Texture :** *Firm but soft in the mouth (lack of hard marzipan)*

- **Saveur :** Caractéristique, douce et sucrée caractéristique du goût de l'amande.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/282
FRANCE PRUNE	Création : 24/04/2003 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/12/2016 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

309

Version : 6
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Pâte d'amande 33% blanche (309)
- **PRODUCT NAME :** *Marzipan white 33% (309)*

- **Flavour :** *Characteristic, mild and sweet taste of almond*
- **Odeur :** *Caractéristique.*
- **Odour :** *Characteristic*

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

- **Calibre :** /
- **Size :** /
- **Humidité :** 7 % - 11 %
- **Moisture :** *7 % - 11 %*
- **Liste ingrédients :** sucre, **AMANDES** 33%, sirop de glucose, stabilisant: E420, humectant: E1103.
- **Ingredients list :** *sugar, ALMOND 33%, glucose syrup, stabilizer: E420, Moistening: E1103.*
- **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>	/

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par le fort taux de sucre.
A conserver dans un endroit frais, au sec et à l'abri de la lumière après ouverture.
Assured by the high sugar levels.
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 :* ≤ 10 000 germes/g
- Levures – *Yeast :* ≤ 1 000 germes/g
- Moisissures – *Mould :* ≤ 5 000 germes/g

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/282
FRANCE PRUNE	Création : 24/04/2003 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/12/2016 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

309

Version :
Application

6

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pâte d'amande 33% blanche (309)
▪ **PRODUCT NAME :** *Marzipan white 33% (309)*

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 :	<i>Energy value</i>	1842 kJ / 439 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	16,4 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	1,7 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	65,8 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	62 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	2,9 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	5,5 g
Sel :	<i>Salt</i>	< 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 : Célia Torrente
FONCTION : Assistant Qualité

DATE : 12/12/2016

Vérifié par :
NOM : Cyril Raffy
FONCTION : Directeur Qualité
Groupe
DATE : 12/12/2016

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 12/12/2016