

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/1084
FRANCE PRUNE	Création : 02/11/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 01/02/2021 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4410

Version :
Application 4

▪ **NOM DU PRODUIT :** Amande effilée (4410)
▪ **PRODUCT NAME :** *Blanched sliced Almond (4410)*

1 - **MATIERE PREMIERE**

RAW MATERIAL

- | | |
|--|--|
| - Triées et calibrées | - <i>Sorting and sizing</i> |
| - Blanchies (vapeur) | - <i>Blanching (steam)</i> |
| - Dépelliculées | - <i>Peeling</i> |
| - Séchées en four | - <i>Oven drying</i> |
| - Coupées en lamelles et tri | - <i>Slicing and sorting</i> |
| - Détection métallique avant ou/et après conditionnement | - <i>Metal detection before and/or after packing</i> |

- **Variété :** « Prunus Amygdalus L »
- **Variety :** « *Prunus Amygdalus L* »
- **Origine :** USA transformé en Espagne.
- **Origin :** *USA Transformed in Spain.*

2 - **PROCESS DE FABRICATION**

MANUFACTURING TECHNOLOGY

A réception, les amandes effilées dépelliculées sont agréées en laboratoire puis stockées en frigo à température et hygrométrie contrôlées :

- jusqu'à l'expédition en carton d'origine,
- ou pour être conditionnées dans un autre type d'emballage et passées au détecteur métallique avant expédition.

On receipt, an agreement is done in laboratory and blanched slices almonds are stored in a cold warehouse :

- *till sending in original box,*
- *or put in another type of packing and metal detected before sending.*

3 - **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Forme :** Lamelle
- **Shape :** *Slice*
- **Couleur :** Beige (crème) clair à foncé
- **Colour :** *Beige (cream) light to dark*
- **Texture :** ferme.
- **Texture :** *firm*
- **Saveur :** Caractéristique – absence d'odeur étrangère (moisi fermenté, rance, huileux).
- **Flavour :** *Characteristic - Absence of foreign odour (mouldy, fermented, rancid, oily).*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1084
FRANCE PRUNE	Création : 02/11/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 01/02/2021 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4410

Version : 4
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Amande effilée (4410)
▪ **PRODUCT NAME :** *Blanched sliced Almond (4410)*

- **Odeur :** Caractéristique, absence d'odeur étrangère (moisi fermenté, rance, huileux)
- **Odour :** *characteristic, absence of foreign odour (mouldy, fermented rancid, oily).*

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

- **Calibre :** Epaisseur < 0,9 mm, tolérance de 10% pour ≥ 1mm.
- **Size :** *Thickness < 0.9mm, 10% tolerance for ≥ 1mm*
- **Humidité :** 6 % maximum (Dessiccateur infra rouge)
- **Moisture :** *6 % maxi (Infrared Dessicator)*
- **Liste ingrédients* :** **AMANDES** effilées.
- **Ingredients list* :** *Sliced ALMONDS*
- *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 :** Conforme au règlement UE 396/2005 et textes le modifiant
- **Pesticids :** *Comply with EU regulation 396/2005 and texts modifying it*
- **Tolérances défauts :**
- **Defects tolerance :**

Défauts totaux - Total defects	35% Tolerance +5 %

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par sa faible teneur en eau.
Recommandation de condition optimale de stockage : 10-25°C
A conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière après ouverture.
Assured by low moisture.
Optimal storage condition recommendation: 10-25°C
To be stored in a cool dried place after opening.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1084
FRANCE PRUNE	Création : 02/11/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 01/02/2021 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4410

Version : 4
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Amande effilée (4410)
▪ **PRODUCT NAME :** *Blanched sliced Almond (4410)*

6 – MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY

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

- Flore totale aérobie mésophile – <i>Total account :</i>	≤ 100 000 germes/g
- Levures – <i>Yeast :</i>	≤ 5 000 germes/g
- Moisissures – <i>Mould :</i>	≤ 5 000 germes/g

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

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 :

Valeur énergétique :	<i>Energy value</i>	2590 kJ / 626 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	53 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	4,0 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	5,1 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	4,0 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	8,3 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	28 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 : 01/02/2021

Vérifié par :
NOM : Blandine Pourtier
FONCTION : Responsable Qualité
Site
DATE : 01/02/2021

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire Assurance Qualité
DATE : 01/02/2021

GROUPE FRANCE PRUNE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> Création : 02/11/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 01/02/2021 <i>Review</i>	DIV/FTPF/1084 Page 4/3
--	---	---	---

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4410

Version : **4**
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Amande effilée (4410)

▪ **PRODUCT NAME** :

Blanched sliced Almond (4410)
