

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/157
FRANCE PRUNE	Création : 02/11/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/02/2021 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

300

Version :
Application 7

- **NOM DU PRODUIT :** Amande hachée (300)
- **PRODUCT NAME :** *Blanched ground almonds (300)*

1 - **MATIERE PREMIERE**

RAW MATERIAL

- Triées et calibrées *- Sorting and sizing*
- Blanchies (vapeur) *- Blanching (steam)*
- Dépelliculées *- Peeling*
- Séchées en four *- Oven drying*
- Hâchées et triées *- Dicing sorting*
- Détection métallique avant ou/et après conditionnement *- Metal detection before and/or after packing*

- **Variété :** Prunus Amygdalus L.
- **Variety :** *Prunus Amygdalus L.*

- **Origine :** USA, Espagne, Australie. Transformé en Espagne.
- **Origin :** *USA, Spain, Australia. Transformed in Spain.*

2 - **PROCESS DE FABRICATION**

MANUFACTURING TECHNOLOGY

A réception, les amandes hachées sont agréées et stockées en chambre froide :

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

On receipt, an agreement is done in laboratory and blanched ground almonds are stored in a cold ware house :

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

3 - **CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Forme :** Cube
- **Shape :** *Cube*
- **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/157
FRANCE PRUNE	Création : 02/11/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/02/2021 <i>Review</i>
	300	Version : 7 <i>Application</i>

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

▪ **NOM DU PRODUIT :** Amande hachée (300)
▪ **PRODUCT NAME :** *Blanched ground almonds (300)*

- **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 :** Entre 2,5 mm et 4,5 mm. Tolérance de 10% hors calibre
- **Size :** *Between 2,5 mm and 4,5 mm. Tolerance of 10% out of size*

- **Humidité :** ≤ 7 % (Dessiccateur infra rouge)
- **Moisture :** *≤ 7 % (Infrared Dessicator)*

- **Liste ingrédients :** AMANDES décortiquées
- **Ingredients list :** *Blanched ALMONDS*

- **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 <i>Total defects</i>	5 %

5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par la faible teneur en eau.
Recommandation de condition optimale de stockage: 10 à 25°C
A conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière après ouverture
Assured by low moisture.
Optimal storage condition recommendation: 10 to 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/157
FRANCE PRUNE	Création : 02/11/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/02/2021 <i>Review</i>
	300	Version : 7 <i>Application</i>

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

▪ **NOM DU PRODUIT :** Amande hachée (300)
▪ **PRODUCT NAME :** *Blanched ground almonds (300)*

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>	≤ 10 000 germes/g
- Moisissures – <i>Mould :</i>	≤ 100 000 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>	2625 kJ / 635 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	56 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	4,5 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	4,9 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	4,3 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	7,7 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	24 g
Sel :	<i>Salt</i>	0 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 : 04/02/2021

Vérifié par :
NOM : Blandine Pourtier
FONCTION : Responsable Qualité
Site
DATE : 04/02/2021

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 04/02/2021