

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		<b>DIV/FTPF/1091</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 20/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/01/2021 <i>Review</i>	<b>Page 1/3</b>

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

4574

Version : 3  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Amande émondée cal 29/36 (4574)
- **PRODUCT NAME :** *Natural whole almonds without shell 29/36 (4574)*

## **1 - MATIERE PREMIERE**

### ***RAW MATERIAL***

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

- **Variété :** « Prunus Amygdalus L » mélange de variétés
- **Variety :** « Prunus Amygdalus L » mix of varieties
- **Origine :** USA, transformée en ESPAGNE.
- **Origin :** USA, converted in SPAIN

## **2 - PROCESS DE FABRICATION**

### ***MANUFACTURING TECHNOLOGY***

A réception, les amandes émondées conditionnées sont agréées puis stockées en chambre froide à température et hygrométrie contrôlées jusqu'à expédition en conditionnement d'origine.  
*On receipt, an agreement is done (visual and in laboratory) then almonds are stored in a cold warehouse with temperature and hygrometry controlled till sending in the same packing*

## **3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

### ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS***

- **Forme :** Ovale
- **Shape :** *Oval*
- **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)*
- **Odeur :** Caractéristique. Absence d'odeur étrangère (moisi fermenté, rance, huileux)
- **Odour :** *Characteristic. Absence of foreign odour (mouldy, fermented, rancid, oily)*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1091</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 20/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/01/2021 <i>Review</i>
		<b>Page 2/3</b>

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

4574

Version : 3  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Amande émondée cal 29/36 (4574)
- **PRODUCT NAME :** *Natural whole almonds without shell 29/36 (4574)*

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

- **Calibre :** 27/30 fruits à l'once avant le processus de blanchiment  
=> 29/32 fruits à l'once après blanchiment (1 once = 28,35 g)  
30/34 fruits à l'once avant le processus de blanchiment  
=> 32/36 fruits à l'once après blanchiment
- **Size :** *27/30 fruits per once before bleaching process*  
*=> 29/32 fruits per once after blanching process*  
*30/34 fruits per once before bleaching process*  
*=> 32/36 fruits per once after blanching process*
- **Humidité :** ≤ 6,5 % (dessicateur infra rouge)
- **Moisture :** *≤ 6,5 % (Infrared dessicator)*
- **Liste ingrédients\*:** **AMANDES** blanchies.
- **Ingredients list\*:** *Blanched 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 :**

<b>Défauts totaux</b> <i>Total defects</i>	<b>16% tolérance +5%</b>

#### **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 water content.*  
*Optimal storage condition recommendation: 10 to 25°C.*  
*To be stored in a cool dried place after opening.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1091</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 20/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/01/2021 <i>Review</i>
		<b>Page 3/3</b>

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

4574

Version : 3  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Amande émondée cal 29/36 (4574)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Natural whole almonds without shell 29/36 (4574)*

## 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>	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 :** 08/01/2021

Vérifié par :  
**NOM :** Blandine Pourtier  
**FONCTION :** Responsable Qualité  
Site  
**DATE :** 08/01/2021

Approuvé par :  
**NOM :** Nicolas PARIÉS  
**FONCTION :** Gestionnaire Assurance Qualité  
**DATE :** 08/01/2021