

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1034</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 14/12/2015 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/02/2020 <i>Review</i>
		<b>Page 1/3</b>

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

4378

Version :  
*Application* 3

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pignon de pin cal 950 (4378)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Pine nut kernel size 950 (4378)*

## **1 - MATIERE PREMIERE**

### ***RAW MATERIAL***

- Récolte *- Harvest*
- Cassage *- Shelling*
- Nettoyage *- Cleaning*
- Séchage *- Drying*
- Calibrage et tri *- Sizing and sorting*
- Conditionnement *- Packing*

- **Variété :** Siberica  
- **Variety :** *Siberica*

- **Origine :** CHINE  
- **Origin :** *CHINA*

## **2 - PROCESS DE FABRICATION**

### ***MANUFACTURING TECHNOLOGY***

A réception, les pignons de pin sont agréés par le laboratoire et stockés en chambre froide à température et hygrométrie maîtrisées :

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

*On receipt, an agreement is done in laboratory and pine kernels are stored in a cold ware house with temperature and moisture controlled :*

- *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:** Ovale  
- **Shape :** *Oval*
- **Couleur :** Uniforme, ivoire à blanc  
- **Colour :** *Uniform ivory to white*
- **Texture :** Croquant  
- **Texture :** *Crunchy*
- **Saveur :** Typique, non amer  
- **Flavour :** *Typical, not bitter*
- **Odeur :** absence d'odeur étrangère  
- **Odour :** *Without of foreign odour*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1034</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 14/12/2015 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/02/2020 <i>Review</i>
		<b>Page 2/3</b>

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

4378

Version : 3  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pignon de pin cal 950 (4378)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Pine nut kernel size 950 (4378)*

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

- **Calibre :** cible 950 tolérance entre 800 et 1200 fruits dans 100 grammes  
- **Size :** *Target 950 tolerance between 800 and 1200 fruits in 100 grams*
- **Humidité :** ≤ 3 % (Dessicateur)  
- **Moisture :** *≤ 3 % (Dessicator)*
- **Liste ingrédients :** Pignon de pin  
- **Ingredients list :** *Pine kernel*
- **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>18% tolérance +5%</b>

#### **5 – CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau du produit.  
Recommandation de condition optimale de stockage: 10 à 25°C  
A conserver dans un endroit 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.*

#### **6 – MICROBIOLOGIE** *MICROBIOLOGY*

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

- Flore Totale Aérobie Mésophile – *Total account :* ≤ 100 000 germes/g
- Levures - *Yeast :* ≤ 30 000 germes/g
- Moisissures - *Mould :* ≤ 100 000 germes/g

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.

<b>GROUPE</b>  <b>FRANCE PRUNE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> Création : 14/12/2015 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/02/2020 <i>Review</i>	<b>DIV/FTPF/1034</b>  <b>Page 3/3</b>
--	---	---	---

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

4378

Version : 3  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Pignon de pin cal 950 (4378)

▪ **PRODUCT NAME** :

*Pine nut kernel size 950 (4378)*

---

*In a 3levels check plan.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1034</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 14/12/2015 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/02/2020 <i>Review</i>
		<b>Page 4/3</b>

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

4378

Version : 3  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pignon de pin cal 950 (4378)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Pine nut kernel size 950 (4378)*

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>	2745 kJ / 664 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	59 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	6 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	4,1 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	1,4 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	3,3 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	27 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** : 05/02/2020

Vérifié par :  
**NOM** : Blandine Pourtier  
**FONCTION** : Responsable Qualité  
Site  
**DATE** : 05/02/2020

Approuvé par :  
**NOM** : Nicolas PARIES  
**FONCTION** : Gestionnaire  
Assurance Qualité  
**DATE** : 06/02/2020