

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/168
FRANCE PRUNE	Création : 10/09/2002 <i>Created</i>	Mise à jour : 03/01/2019 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

405

Version :
Application 20

▪ **NOM DU PRODUIT :** Raisin de Corinthe Médium (405)
▪ **PRODUCT NAME :** *Medium currant raisin (405)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

- Récolte manuelle *- Manual harvest*
 - Séchage au soleil *- Sundrying*
 - Calibrage *- Sizing*
 - Coupe des rafles et des pédicelles *- Stalks and capstems cut*
 - Plusieurs lavages à l'eau, plusieurs étapes de tris *- Several washings with water, several sorting steps*
 - Enrobage d'huile *- Oil coating*
 - Détection métallique et conditionnement *- Metal detection and packing*
- **Variété :** Vitis Vinifera L
- **Variety :** *Vitis Vinifera L*
- **Origine :** Grèce / Afrique du sud, Raisin de Corinthe
- **Origin :** *Greece / South Africa, Corinthian Currants*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

- A réception, les raisins sont agréés et stockés en chambre froide :
- jusqu'à l'expédition en conditionnement 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 raisins are stored in in 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 :** Ronde
- **Shape :** *Round*
- **Couleur :** Bleu foncé à noir, possibilité de grains rougeâtres
- **Colour :** *Blue black colour, reddish grains in minority*
- **Texture :** Souple
- **Texture :** *Soft*
- **Saveur :** Sucré, absence de goût rance
- **Flavour :** *Sweet, absence of rancid taste*
- **Odeur :** Caractéristique, absence d'odeur étrangère
- **Odour :** *Characteristic, no foreign odour*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/168
FRANCE PRUNE	Création : 10/09/2002 <i>Created</i>	Mise à jour : 03/01/2019 <i>Review</i>
	405	Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

405

Version :
Application

20

- **NOM DU PRODUIT :** Raisin de Corinthe Médium (405)
- **PRODUCT NAME :** *Medium currant raisin (405)*

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

- **Calibre :** Medium 340 - 1300 grains/100 g. Le calibre peut varier selon les caractéristiques de la récolte
- **Size :** *Medium 340 - 1300 grains/100 g. Depending on the crop condition.*
- **Humidité :** ≤ 16 % (méthode DFA)
- **Moisture :** *≤ 16 % (DFA method)*
- **Liste ingrédients :** Raisins secs de Corinthe,
Huile végétale alimentaire non hydrogénée : 0,5% maximum.
origine : tournesol et/ou coton
- **Ingredients list :** Currant raisin,
Vegetable oil none hydrogenate: 0,5% maximum.
origin : sunflower and/or cotton.
- **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>	15 %	Tolérance 20 %
Dont (en poids) - <i>(% in weigh)</i>		
- Grains rabougris – <i>Shrivelled berries</i>	1 %	
<i>Dont (en nombre pour 100 g) – which (number of grains / 100 g)</i>		
- Grains endommagés – <i>Damaged berries</i>	5	
- Grains sucrés – <i>Sugared berries</i>	15	+ 5
- Pédicelles attachées - <i>Capstems attached</i>	15	+5
- Matière étrangère caillou - <i>foreign matter stone</i>	1/ Tonne	
- Autre matière étrangère – <i>other foreign matter</i>	3/Tonne	

5 – CONSERVATION *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau
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 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/168
FRANCE PRUNE	Création : 10/09/2002 <i>Created</i>	Mise à jour : 03/01/2019 <i>Review</i>
	405	Version : 20 <i>Application</i>

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

▪ **NOM DU PRODUIT :** Raisin de Corinthe Médium (405)
▪ **PRODUCT NAME :** *Medium currant raisin (405)*

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>	≤ 50 000 germes/g

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>	1431 kJ / 337 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,8 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,2 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	74 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	60 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	4,8 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2,6 g
Sel :	<i>Salt</i>	< 0,01 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 : 02/01/2019

Vérifié par :
NOM : Blandine Pourtier
FONCTION : Responsable Qualité
Site
DATE : 02/01/2019

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire Assurance Qualité
DATE : 03/01/2019