

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/072</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 23/03/2000 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/10/2020 <i>Review</i>
		Page 1/3

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

754

Version : 12  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Morceaux de figes 6 mm sans conservateur 18% enrobés amidon de riz (754)
- **PRODUCT NAME :**

## **1 - MATIERE PREMIERE** **RAW MATERIAL**

Figes séchées entières obtenues à partir des fruits mûrs des Cultivars issus du « **Ficus Carica Domestica L** ».

La figue est un produit naturel issu du séchage au soleil de TURQUIE. On opère à une désinsectisation avant l'entrée à l'usine en TURQUIE. Les figes sont calibrées, passées sous lampe UV pour l'élimination des figes avec aflatoxine. Elles sont ensuite stockées en frigo.

La matière première utilisée pour les dés de figes est des figes industrielles issues d'écart de triage, récupérées au cours des étapes de préparation des fruits de bouche, pour défaut d'aspect.

Elles sont enfin pesées et conditionnées pour être expédiées.

**Origine :** Turquie (Région d'IZMIR.).

- **Origin :**

## **2 - PROCESS DE FABRICATION** **MANUFACTURING TECHNOLOGY**

A réception les figes sont agréées en laboratoire et stockées en chambre froide à température et hygrométrie contrôlées.

Les figes subissent un resséchage jusqu'à 18 % si nécessaire.

Les figes sont ensuite découpées en morceaux de 6 mm de côté et enrobés d'amidon de riz avant d'être pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique.

## **3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES** **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Aspect : Morceaux d'environ 6 mm de côté  
avec l'enrobage de couleur blanche s'estompant dans le temps

- **Couleur :** marron clair à marron foncé.

- **Colour :**

- **Texture :** ferme, dense.

- **Texture :**

- **Saveur :** caractéristique, fruitée.

- **Flavour :**

- **Odeur :** caractéristique du fruit.

- **Odour :**

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/072</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 23/03/2000 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/10/2020 <i>Review</i>
		Page 2/3

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

754

Version : 12  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT** : : Morceaux de figues 6 mm sans conservateur 18% enrobés amidon de riz (754)

▪ **PRODUCT NAME** :

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

- **Calibre** : Cible 6 mm.

- **Size** :

- **Catégorie** : /

- **Type** :

- **Humidité** : 18 % (tolérance : +/- 2 %).

- **Moisture** :

- **Liste ingrédients** \*: Figues de Turquie, amidon de riz 5 %

- **Ingredients list** \* :

\*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** : Matière première conforme à la législation UE en vigueur.

- **Pesticids** : *Raw material conform to EU Directive in force.*

- **Tolérances défauts** :

- **Defects tolerance** :

<b>Défauts totaux</b> <i>Total defects</i>	

- **Autres** : - Absence de corps étrangers exogènes présentant un risque pour la santé du consommateur : verre, métal, plastique dur, cailloux > 10 mm.

- Absence d'insectes vivants.

- Absence de fruits pourris, fermentés.

- **Others** :

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

Assurée par la faible teneur en eau.

Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante  
10 à 25 °C maximum

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

*Assured by*

*Optimal storage condition recommendation :*

*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/072</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 23/03/2000 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/10/2020 <i>Review</i>
		Page 3/3

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

754

Version : 12  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT** : : Morceaux de figues 6 mm sans conservateur 18% enrobés amidon de riz (754)

▪ **PRODUCT NAME** :

## 6 – MICROBIOLOGIE *MICROBIOLOGY*

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

- Flore totale aérobie mésophile : < 10<sup>4</sup> germes/g
- Levures Moisissures : < 10<sup>3</sup> 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 :	Energy value	1343 kJ / 318 kcal
Matières grasses :	Fat	2,4 g
dont ac gras saturés :	including saturated	0,3 g
Glucides :	Carbohydrates	64 g
dont sucres :	including sugar	45 g
Fibres alimentaires :	Dietary fibre	11 g
Protéines :	Proteins	4,2 g
Sel :	Salt	0,6 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.  
*New values will be integrated in printing.*

Rédigé par :  
**NOM** : Christine Verdier  
**FONCTION** : Assistant Qualité  
Groupe

Vérifié par :  
**NOM** : Isabelle Poloni  
**FONCTION** : Responsable Qualité  
Groupe Adjoint

Approuvé par :  
**NOM** : Nicolas PARIES  
**FONCTION** : Gestionnaire  
Assurance Qualité

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/072</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 23/03/2000 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/10/2020 <i>Review</i>
		<b>Page 4/3</b>

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

754

Version : 12  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT** : : Morceaux de figues 6 mm sans conservateur 18% enrobés amidon de riz (754)
- **PRODUCT NAME** :

DATE : 12/10/2020

DATE : 12/10/2020

DATE : 12/10/2020