

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/603
FRANCE PRUNE	Création : 23/10/2008 <i>Created</i>	Mise à jour : 05/01/2021 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2613

Version : 7
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Abricot sec standard N°8 <2000 (2613)
- **PRODUCT NAME :** *Dried Apricot Standard N° 8 <2000 (2613)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

Ajout de sulfites	<i>Addition of sulphites</i>
Séchage	<i>Drying</i>
Dénoyautage	<i>Pitting</i>
Séchage	<i>Drying</i>
Lavage	<i>Washing</i>
Calibrage	<i>Sizing</i>
Triage	<i>Sorting</i>
Conditionnement	<i>Packaging</i>
Détection métallique	<i>Metal detection</i>

- **Variété :** Kaba Asi, Haci Halliloglu, Hassan Bey.
- **Variety :** *Kaba Asi, Haci Halliloglu, Hassan Bey.*
- **Origine :** TURQUIE, Région de Malatya
- **Origin :** *TURKEY : Region of Malatya*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

A réception les abricots secs sont agréés et stockés en chambre froide à température et hygrométrie contrôlées :

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

At reception, dried apricots are agreed and stored in a cold warehouse :

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

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Forme :** ronde, aplatie
- **Shape :** *round, flattened.*
- **Couleur :** Homogène, jaune à orange
- **Colour :** *Homogeneous, yellow to orange*
- **Texture :** fruit charnu, chair souple.
- **Texture :** *Fleshy fruit, supple flesh.*
- **Saveur :** caractéristique, fruitée, très légèrement acide.
- **Flavour :** *characteristic, fruity and slightly acid*
- **Odeur :** une légère odeur de SO₂ n'est pas considérée comme anormale

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/603
FRANCE PRUNE	Création : 23/10/2008 <i>Created</i>	Mise à jour : 05/01/2021 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2613

Version : 7
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Abricot sec standard N°8 <2000 (2613)
- **PRODUCT NAME :** *Dried Apricot Standard N° 8 <2000 (2613)*

- **Odour :** *characteristic of apricot, with a light smell of sulphur.*

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

- **Calibre :** N° 8 : 220 - 240 fruits / kg
 - **Size :** *N° 8 : 220 to 240 fruits/kg*
 - **Humidité :** Cible ≤ 21% ; Minimum 20%, Maximum 23% (DFA méthode)
 - **Moisture :** *Target ≤ 21% ; Minimum 20%, Maximum 23% (DFA method)*
 - **Liste ingrédients* :** Abricot sec
Antioxydant : **ANHYDRIDE SULFUREUX E220** ≤ 2000 ppm.
 - **Ingredients list* :** *Dried Apricots,*
*Antioxidant : **SULPHUR DIOXIDE** ≤ 2000 ppm maximum*
- *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 :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	≤ 15% Tolérance + 5 %

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau, l’anhydride sulfureux assure la conservation de la couleur de l’abricot frais.

Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C

A conserver dans un endroit frais, sec et à l’abri de la lumière après ouverture.

Assured by law moisture, sulphur dioxide preserves the colour of fresh apricot.

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/603
FRANCE PRUNE	Création : 23/10/2008 <i>Created</i>	Mise à jour : 05/01/2021 <i>Review</i>
	2613	Version : 7 <i>Application</i>

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

▪ **NOM DU PRODUIT :** Abricot sec standard N°8 <2000 (2613)
▪ **PRODUCT NAME :** *Dried Apricot Standard N° 8 <2000 (2613)*

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* : ≤ 5 000 germes/g
- Moisissures – *Mould* : ≤ 5 000 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>	975 kJ / 230 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,4 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,2 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	50 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	39 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	5,4 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2,4 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,08 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 : 30/12/2020

Vérifié par :
NOM : Blandine Pourtier
FONCTION : Responsable Qualité
Site
DATE : 05/01/2021

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire Assurance Qualité
DATE : 05/01/2021