

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/676
FRANCE PRUNE	Création : 12/10/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 23/06/2020 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

920

Version :
Application 9

- **NOM DU PRODUIT :** Abricot moelleux N°1 avec sorbate (920)
- **PRODUCT NAME :** *Soft apricot N°1 with preservative (920)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

Obtenus par séchage naturel des fruits mûrs des variétés issues de l'**Armeniaca Vulgaris L. (Prunus Armeniaca L.)**.

Les abricots sont dénoyautés manuellement et séchés au soleil après traitement au soufre. Les abricots secs sont désinsectisés, lavés et resséchés.

Ripe fruits from the variety Armeniaca Vulgaris L (Prunus Armeniaca L.) are pitted manually and dried in the sun after treatment with sulphur. The dried fruits are desinsectified, washed and dried.

Principales variétés : Kaba Asi, Haci Halliloglu, Hassan Bey.
Main varieties : Kaba Asi, Haci Halliloglu, Hassan Bey

- **Origine :** TURQUIE, Région de MALATYA.
- **Origin :** *TURKEY, Malatya and the country around*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

A réception, les abricots secs sont agréés et stockés en chambre froide à température et hygrométrie régulées.

Les abricots secs sont réhydratés dans un bain d'eau chaude puis plongés dans une solution de sorbate. Ils sont ensuite triés, pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique.

On receipt, an agreement (visual and in laboratory) is done for each lot. They are stored, in cold warehouse with moisture and temperature controlled.

Process : The apricots are rehydrated in hot water and plunged into a sorbate solution. Then, they are sorted out, weighed, packed and metal detected.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspect : fruits entiers, dénoyautés.
Appearance : disc shape without pit.

- **Couleur :** jaune clair à orangé brun.
- **Colour :** *light yellow to brown orange*

- **Texture :** moelleuse.
- **Texture :** *smooth.*

- **Saveur :** caractéristique, fruitée et sucrée.
- **Flavour :** *characteristic, sweet and fruity.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/676
FRANCE PRUNE	Création : 12/10/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 23/06/2020 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

920

Version :
Application

9

- **NOM DU PRODUIT :** Abricot moelleux N°1 avec sorbate (920)
- **PRODUCT NAME :** *Soft apricot N°1 with preservative (920)*

- **Odeur :** caractéristique de l'abricot sec, avec une légère odeur de soufre
- **Odour :** *characteristic of apricot, with a light smell of sulphur.*

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

- **Calibre :** N° 1 (81 à 100 fruits au kg).
 - **Size :** *N° 1 (81 to 100 fruits/kg).*
 - **Catégorie :** Standard.
 - **Type :** *Standard.*
 - **Humidité :** Cible : 40 % Tolérance + 1 %.
 - **Moisture :** *target 40 %.tolerance + 1%*
 - **Liste ingrédients* :** Abricots secs,
Antioxydant : **anhydride sulfureux**
Conservateur : sorbate de potassium
 - **Ingredients list* :** *Apricots, Antioxidant : **sulphur dioxide**
Preservative : potassium sorbate)*
- *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 (en poids) <i>Total defects (in weight)</i>	Cible 15 % maxi tolérance +5% <i>Target 15 % maxi tolerance + 5 %</i>

- **Autres :** /
- **Others :** /

5 – CONSERVATION *PRESERVATION*

Assurée par le sorbate de potassium.
Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante 10 à 25°C
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.
Assured by potassium sorbate.
Optimal storage condition recommendation : ambient temperature 10 to 25°C

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/676
FRANCE PRUNE	Création : 12/10/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 23/06/2020 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

920

Version : 9
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Abricot moelleux N°1 avec sorbate (920)
▪ **PRODUCT NAME :** *Soft apricot N°1 with preservative (920)*

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	≤ 3.10 ⁵ germes/g
Levures	≤ 10 ³ germes/g
Moisissures	≤ 10 ³ germes/g
<i>Total account</i>	<i>≤ 3.10⁵ germs/g</i>
<i>Yeast</i>	<i>≤ 10³ germs/g</i>
<i>Mould</i>	<i>≤ 10³ germs/g</i>

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>	818 kJ / 193 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,3 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	42 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	32 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	4,5 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,07 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

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/676
FRANCE PRUNE	Création : 12/10/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 23/06/2020 <i>Review</i>
		Page 4/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

920

Version : **9**
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Abricot moelleux N°1 avec sorbate (920)

▪ **PRODUCT NAME** :

Soft apricot N°1 with preservative (920)

DATE : 11/06/2020

DATE : 18/06/2020

DATE : 23/06/2020