

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/1365
FRANCE PRUNE	Création : 12/05/2021 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4687

Version :
Application **0**

▪ **NOM DU PRODUIT :** **Figue sèche Genuine N°9 CAT1 DEP (4687)**
 ▪ **PRODUCT NAME :** *Dried Fig GENUINE N°9 CAT1 Stemless (4687)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

Séchage	<i>Drying</i>
Fumigation	<i>Fumigation</i>
Triage aflatoxine (lampe UV)	<i>Aflatoxin sorting (UV)</i>
Calibrage	<i>Sizing</i>
Lavage eau salée	<i>Washing with salt water</i>
Triage	<i>Sorting</i>
Dépédonculée	<i>Stemless</i>
Conditionnement	<i>Packing</i>
Détection métallique	<i>Metal detection</i>

- **Variété :** *Ficus Carica Domestica L*

- **Variety :** *Ficus Carica Domestica L*

- **Origine :** **TURQUIE**

- **Origin :** *TURKEY*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

A réception les figues sont agréées et stockées en chambre froide à température et hygrométrie contrôlées :

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

On receipt, an agreement is done in laboratory and figs 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 :** Genuine, dépédonculée

- **Shape :** *Genuine, stemless*

- **Couleur :** Homogène

- **Colour :** *Homogenous*

- **Texture :** Souple, peau fine

- **Texture :** *Smooth, fine skin*

- **Saveur :** Chair sucrée, bien développée

- **Flavour :** *Sweet and abundant flesh*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1365
FRANCE PRUNE	Création : 12/05/2021 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4687

Version : 0
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Figue sèche Genuine N°9 CAT1 DEP (4687)
▪ **PRODUCT NAME :** *Dried Fig GENUINE N°9 CAT1 Stemless (4687)*

- **Odeur :** Absence d'odeur étrangère, absence d'odeur chimique
- **Odour :** *Absence of foreign odour, no chemical odour*

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

- **Calibre :** 81 à 100 fruits / kg
- **Size :** *81 to 100 fruits / kg*

- **Humidité :** Cible 21%. Minimum 20% et maximum 23% (méthode DFA)
- **Moisture :** *Target 21%. Minimum 20% and maximum 23% (DFA method)*

- **Liste ingrédients* :** Figue sèche dépedonculée
- **Ingredients list* :** *Stemless dried fig*
*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>	Tolerance 20% + 5%

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau.
Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C
A conserver au 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.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1365
FRANCE PRUNE	Création : 12/05/2021 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4687

Version : 0
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Figue sèche Genuine N°9 CAT1 DEP (4687)
▪ **PRODUCT NAME :** *Dried Fig GENUINE N°9 CAT1 Stemless (4687)*

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>	≤ 50 000 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 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>	1241 kJ / 294 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	2,6 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,3 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	58 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	53 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	12 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	3,3 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,24 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

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

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIÉS
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1365
FRANCE PRUNE	Création : 12/05/2021 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 4/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4687

Version : 0
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Figue sèche Genuine N°9 CAT1 DEP (4687)

▪ **PRODUCT NAME** :

Dried Fig GENUINE N°9 CAT1 Stemless (4687)

DATE : 12/05/2021

DATE : 19/05/2021

DATE : 19/05/2021