

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		<b>DIV/FTPF/1049</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 02/05/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/12/2017 <i>Review</i>	<b>Page 1/3</b>

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

4466

Version : 1  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Pop corn mushroom sucré (4466)
- **PRODUCT NAME :** *Pop corn mushroom sugar (4466)*

## **1 - MATIERE PREMIERE**

### **RAW MATERIAL**

Le maïs à éclater est issu de variétés obtenues par des méthodes traditionnelles de sélection sans aucune manipulation génétique  
*Corn a burst is derived from varieties obtained by traditional methods of selection without any genetic manipulation*

- **Origine :** FRANCE
- **Origin :** *France*
- **Variété :** MUSHROOM premium
- **Variety :** *MUSHROOM premium*

## **2 - PROCESS DE FABRICATION**

### **MANUFACTURING TECHNOLOGY**

A réception le maïs est agréé puis conservé en frigo  
Après éclatement à blanc dans un four, les pop corn sont enrobés d'une solution sucrée.  
Les pop corn sont pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique avant d'être mis en cartons puis expédiés.

*To reception, corn is approved and stored in cold room, temperature and hygrometry control.  
After bursting in an oven, the popcorn are coat with a sweeten solution.  
Then, they are weighed, metal detected and packed*

## **3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

- **Couleur :** blanc crème
- **Colour :** *cream color*
- **Texture :** légère et craquante
- **Texture :** *light texture and crunchy*
- **Saveur :** caractéristique du pop corn sucré
- **Flavour :** *sugar popcorn characteristic*
- **Odeur :** caractéristique du pop corn
- **Odour :** *popcorn characteristic*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1049</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 02/05/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/12/2017 <i>Review</i>
		<b>Page 2/3</b>

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

4466

Version : 1  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Pop corn mushroom sucré (4466)
- **PRODUCT NAME :** Pop corn mushroom sugar (4466)

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

- **Humidité :** < 3%
- **Moisture :** < 3%
- **Liste ingrédients :** Sucre, Maïs, sirop de glucose, eau, huile végétale de tournesol, émulsifiant : Lécithine de tournesol, sel
- **Ingredients list :** Sugar, Corn, glucose syrup, water, Sun-flower oil, emulsifier : sun-flower lecithin, salt
- **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>	<b>15%</b>
Amalgamé / <i>amalgamated</i>	
Grains non éclaté / <i>no brusted grain</i>	
Brisure / <i>brisure</i>	

- **Autres :** Absence de matière étrangère dangereuse ( Verre, métal, plastic dur...)  
Absence d'insecte vivant
- **Others :** No exogenous foreign bodies (glass, metal, hard plastic..)  
No Alive insect

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

Assurée par  
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.  
Recommandation de condition optimale de stockage : entre 10°C et 25°C.  
*Assured by*  
*To be stored in a cool dried place after opening.*  
*Optimal storage condition recommendation : between 10°C and 25°C.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1049</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 02/05/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/12/2017 <i>Review</i>
		Page 3/3

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

4466

Version : 1  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pop corn mushroom sucré (4466)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Pop corn mushroom sugar (4466)*

## 6 – MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY

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

Flore totale / <i>Total account :</i>	<10 <sup>4</sup> germs/g
Levure / <i>Yeast :</i>	< 5.10 <sup>3</sup> germs/g
Moisissure / <i>Mould :</i>	< 5.10 <sup>3</sup> germs/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>	<b>1688 kJ / 399kcal</b>
Matières grasses :	<i>Fat</i>	6 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,7 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	80,6 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	47 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	3,9 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	3,8 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,04 g

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

Rédigé par :  
**NOM** : Caroline Queille  
**FONCTION** : Assistant Qualité  
  
**DATE** : 06/12/2017

Vérifié par :  
**NOM** : Isabelle Poloni  
**FONCTION** : Responsable Qualité  
Groupe Adjoint  
**DATE** : 06/12/2017

Approuvé par :  
**NOM** : Nicolas PARIES  
**FONCTION** : Gestionnaire  
Assurance Qualité  
**DATE** : 06/12/2017

<b>GROUPE</b>  <b>FRANCE PRUNE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> Création : 02/05/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/12/2017 <i>Review</i>	<b>DIV/FTPF/1049</b>  <b>Page 4/3</b>
--	---	---	---

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

4466

Version : 1  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Pop corn mushroom sucré (4466)

▪ **PRODUCT NAME** :

*Pop corn mushroom sugar (4466)*

---

---