

| GROUPE       | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI<br><i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> |   | DIV/FTP/160 |
|--------------|---|---|-------------|
| FRANCE PRUNE | Création : 19/10/2001<br><i>Created</i>                                 | Mise à jour : 26/01/2021<br><i>Review</i> | Page 1/5    |

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

304

Version :  
*Application*

14

- **NOM DU PRODUIT :** Mélange 3 fruits secs (304)
- **PRODUCT NAME :** *Mix 3 dried fruits (304)*

## 1 - MATIERE PREMIERE RAW MATERIAL

### RAISIN SULTANINE

- Récolte manuelle *- Manual harvest*
  - Fumigation *- Fumigation*
  - Séchage au soleil *- Sundrying*
  - Calibrage *- Sizing*
  - Coupe des rafles et des pédicelles *- Stalks and capstems cut*
  - Plusieurs lavages à l'eau, plusieurs étapes de tris électroniques *- Several washings with water, several sorting steps (electronic)*
  - Enrobage d'huile *- Oil coating*
  - Détection métallique et conditionnement *- Metal detection and packing*
  - Fumigation *- Fumigation*
- **Variété :** *Vitis Vinifera L*  
- **Variety :** *Vitis Vinifera L*

### AMANDES DECORTIQUEES

- Récolte mécanique *- Mechanical harvest*
- Séchage *- Drying*
- Stockage *- Storage*
- Fumigation *- Fumigation (or during the loading of the goods inside the contener)*  
(ou lors de la mise en container)
- Cassage coque *- Hulling & shelling*
- Calibrage *- Sizing*
- Plusieurs étapes de tri *- Several sorting steps*
- Détection métallique avant ou/et après conditionnement *- Metal detection before and/or after packing*

Les amandes doivent être pasteurisées. Rappel: La pasteurisation PPO (Propylene Oxide) est interdite.

*Almonds have to be pasteurized. Remind: PPO (Propylene Oxide) treatment is not allowed.*

- **Variété :** *Prunus Amygdalus L, Non Pareil*
- **Variety :** *Prunus Amygdalus L, Non Pareil*

### NOISETTES DECORTIQUEES

- Récolte manuelle et/ou mécanique *- Manuel and/or mechanical harvest*
- Cassage *- Shelling*
- Tri *- Sorting*
- Calibrage *- Sizing*
- Séparation des débris de coque et des noisettes par ventilation *- Separation of shell pieces and kernels by air blow*
- Conditionnement et détection métallique *- Packing and metal detection*

|                     |  |   |
|---------------------|--|---|
| <b>GROUPE</b>       | <b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b><br><i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | <b>DIV/FTPF/160</b>                       |
| <b>FRANCE PRUNE</b> | Création : 19/10/2001<br><i>Created</i>  | Mise à jour : 26/01/2021<br><i>Review</i> |
|                     | <b>304</b>   | <b>Page 2/5</b>                           |

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

**304**

Version :  
*Application*

**14**

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange 3 fruits secs (304)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Mix 3 dried fruits (304)*

- **Variété :** *Corylus avelana L et Corylus maxima Mill*  
- **Variety :** *Corylus avelana L et Corylus maxima Mill*

- **Origines :**

**Raisin :** Turquie.

**Amande :** USA, Espagne et Australie

**Noisette :** Import : AZERBAÏJAN, ESPAGNE, GEORGIE, ITALIE, TURQUIE, ...

- **Origins :**

**Raisin :** *Turkey*

**Amande :** *USA, Spain and Australia*

**Noisette :** *IMPORT : AZERBAÏDJAN, SPAIN, GEORGIA, ITALY, TURKEY...*

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

- 1- A réception, chacun des ingrédients est agréé au laboratoire puis stocké en chambre froide à température et hygrométrie régulées.
- 2- Tous les ingrédients sont alors mixés dans un mélangeur avant d'être acheminés au conditionnement.
- 3- Le mélange est ensuite pesé, mis en sachet et contrôlé au détecteur métallique avant sa mise en carton.

**Proportion du mélange des ingrédients à la mise en œuvre :**

- **Raisins sultanines**           **50%**
- **Amandes décortiquées**   **40%**
- **Noisettes décortiquées**   **10%**

1- *On receipt, each of the ingredients is approved the laboratory then stored in cold ware house with temperature and hygrometry regulated.*

2- *All ingredients are mixed in a mixer before being forwarded in the packaging.*

3- *The mix is then weighed, metal detected and put in another type of packing.*

***Proportion of the mixture of ingredients in the implementation :***

- *50% of sultanine raisins*
- *40% of whole almonds*
- *10% of whole hazelnuts*

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

### **Raisins sultanines – Sultanine Raisins**

- **Forme :** Ovale.
- **Shape :** *Oval*
- **Couleur :** Selon le standard turque, type 8
- **Colour :** *According to the turkish standard, type 8*
- **Texture :** moelleuse.
- **Texture :** *soft*
- **Saveur :** Sucré et fruité, absence de goût de rance provoqué par l'huile.

| GROUPE<br><br>FRANCE PRUNE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI<br><i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i><br>Création : 19/10/2001<br><i>Created</i> | DIV/FTPF/160<br><br>Page 3/5 |
|----------------------------|--|------------------------------|
|----------------------------|--|------------------------------|

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

304

Version :  
*Application*

14

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange 3 fruits secs (304)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Mix 3 dried fruits (304)*

- **Flavour :** *Sweetly and fruity, no rancid taste caused by oil*
- **Odeur :** Caractéristique, absence d'odeur étrangère. Absence d'odeur de rance provoquée par l'huile
- **Odour :** *Characteristic, absence of foreign odour. No rancid odour caused by oil.*

#### Amandes décortiquées – Whole Almonds

- **Forme :** allongée et aplatie.
- **Shape :** *Oval, flat*
- **Couleur :** marron
- **Colour :** *Brown*
- **Texture :** croquante et ferme.
- **Texture :** *Crunching.*
- **Saveur :** caractéristique de l'amande, absence de goût de rance.
- **Flavour :** *characteristic of almond, not rancid flavour.*
- **Odeur :** caractéristique de l'amande, absence d'odeur de rance.
- **Odour :** *characteristic of almond, not rancid odour.*

#### Noisettes décortiquées – Whole Hazelnuts

- **Forme :** ronde
- **Shape :** *Round.*
- **Couleur :** brun clair à brun foncé
- **Colour :** *Brown to dark brown*
- **Texture :** croquante
- **Texture :** *Crunchy*
- **Saveur :** caractéristique, absence de goût terreux, moisi ou rance.
- **Flavour :** *Characteristic, absence of earthy flavour, mouldy or rancid*
- **Odeur :** caractéristique, absence d'odeur étrangère (moisi, fermenté, rance)
- **Odour :** *Characteristic, no foreign odour (moldy, fermented, rancid)*

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

- **Calibre :**
  - Raisins secs : 251 à 360 grains aux 100 g. Le calibre peut être ajusté selon la récolte
  - Amandes décortiquées : 27/30 fruits à l'once, pour 28,35 g (96 à 106 fruits/100g)
  - Noisettes décortiquées : diamètre 11-13 mm (tolérance : 80% compris entre 11 et 15 mm)
- **Size :**
  - Dried Raisins : 251 to 360 fruits per 100 g. The size can be adjusted according to the crop*
  - Shelled Almonds : 27/30 fruits per ounce, per 28,35 (96 to 106 fruits/100 g)*
  - Shelled Hazelnuts : diameter 11-13 mm (tolerance : 80% between 11 and 15 mm)*
- **Humidité :** < 13 %
- **Moisture :** < 13 %

|                     |  |   |
|---------------------|--|---|
| <b>GROUPE</b>       | <b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b><br><i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | <b>DIV/F/TPF/160</b>                      |
| <b>FRANCE PRUNE</b> | Création : 19/10/2001<br><i>Created</i>  | Mise à jour : 26/01/2021<br><i>Review</i> |
|                     |  | <b>Page 4/5</b>                           |

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

304

Version :  
*Application*

14

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange 3 fruits secs (304)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Mix 3 dried fruits (304)*

- **Liste ingrédients\*** : Raisins secs 50 % (raisins, huile végétale de coton non hydrogénée ≤ 0,5 %), **AMANDES** décortiquées 40 %, **NOISETTES** décortiquées 10 %.
  - **Ingredients list\*** : *Raisins 50 % (Sultanas Raisins, no hydrogenated vegetable cotton oil ≤0,5%), Shelled **ALMONDS** 40 %, shelled **HAZELNUT** 10 %*
- \*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 20% |
|                                     |                   |

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

Assurée par la faible teneur en eau des différents produits.  
Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C.  
A conserver dans un endroit frais, au sec et à l'abri de la lumière après ouverture.  
*Assured by the low moisture content of the various products.*  
*Optimal storage condition recommendation : 10 to 25°C.*  
*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 – *Total account* : ≤ 100 000 germes/g
- Levures - *Yeast* : ≤ 10 000 germes/g
- Moisissures - *Mould* : ≤ 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  
Ochratoxines A : Conforme à la législation UE en vigueur.

|                     |  |   |
|---------------------|--|---|
| <b>GROUPE</b>       | <b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b><br><i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | <b>DIV/FTPF/160</b>                       |
| <b>FRANCE PRUNE</b> | Création : 19/10/2001<br><i>Created</i>  | Mise à jour : 26/01/2021<br><i>Review</i> |
|                     |  | <b>Page 5/5</b>                           |

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

**304**

Version :  
*Application*

**14**

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Mélange 3 fruits secs (304)

▪ **PRODUCT NAME** :

*Mix 3 dried fruits (304)*

*Aflatoxin : Comply with EU regulation 1881/2006 and texts modifying it  
Ochratoxin A: Conform to EU Directive in force.*

|                     |  |   |
|---------------------|--|---|
| <b>GROUPE</b>       | <b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b><br><i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | <b>DIV/FTPF/160</b>                       |
| <b>FRANCE PRUNE</b> | Création : 19/10/2001<br><i>Created</i>  | Mise à jour : 26/01/2021<br><i>Review</i> |
|                     | <b>304</b>   | <b>Page 6/5</b>                           |

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

**304**

Version :  
*Application*

**14**

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange 3 fruits secs (304)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Mix 3 dried fruits (304)*

## 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>        | 1330 kJ / 322 kcal |
| Matières grasses :     | <i>Fat</i>                 | 28,7 g             |
| dont ac gras saturés : | <i>including saturated</i> | 2,4 g              |
| Glucides :             | <i>Carbohydrates</i>       | 39,6 g             |
| dont sucres :          | <i>including sugar</i>     | 32,4 g             |
| Fibres alimentaires :  | <i>Dietary fibre</i>       | 7,2 g              |
| Protéines :            | <i>Proteins</i>            | 12,4 g             |
| Sel :                  | <i>Salt</i>                | 0,01 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** : 08/01/2021

Vérifié par :  
**NOM** : Blandine Pourtier  
**FONCTION** : Responsable Qualité  
Site  
**DATE** : 26/01/2021

Approuvé par :  
**NOM** : Nicolas PARIES  
**FONCTION** : Gestionnaire  
Assurance Qualité  
**DATE** : 26/01/2021