

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		<b>DIV/FTPF/1127</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 20/10/2017 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>	<b>Page 1/3</b>

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

4729

Version :  
*Application*                      **0**

▪ **NOM DU PRODUIT :**                      **Figue moelleuse nature N°9 dépedonculée SP standard (4729)**  
 ▪ **PRODUCT NAME :**                      *Genuine soft figs Nr 9 unpedonculed with preservative standard (4729)*

## **1 - MATIERE PREMIERE**

### **RAW MATERIAL**

Les figues sèches sont issues du séchage naturel ou artificiel des fruits mûrs des Cultivars de Ficus Carica Domestica L.

Les fruits frais sont séchés, désinsectisés, puis triés sous lampe UV et calibrés. Les figues sèches sont dépedonculées, triées manuellement, passées sous lampe UV puis conditionnées et passées au détecteur métallique pour être expédiées

*The figs stem from the natural or artificial drying of the ripe fruits of the type **Ficus Carica Domestica L.***

*Fruits are unpedonculed, manually sorted out under UV light, sized and packed. Then they are packed and metal detected to be sent.*

- **Origine :** Turquie (région de Smyrne).
- **Origin :** *TURKEY (country of Smyrne).*

## **2 - PROCESS DE FABRICATION**

### **MANUFACTURING TECHNOLOGY**

A réception, les figues sont agréées puis stockées en chambre froide à température et hygrométrie contrôlées.

Les figues sèches sont réhydratées dans un bain d'eau chaude puis plongées dans une solution de sorbate de potassium. Elles sont ensuite triées, pesées, passées au détecteur métallique et conditionnées.

*On receipt, figs are agreed then stored in cold warehouse with temperature and hygrometry controlled.*

*Dried figs are rehydrated in hot water then soaked in sorbate solution and sorted out. Finally they are weighed, packed and metal detected.*

## **3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Aspect : Fruits entiers sans pédoncule.  
*Appearance : whole fruit without pedoncule*

- **Couleur :** marron clair à marron foncé.
- **Colour :** *light brown to dark brown.*

- **Texture :** moelleuse, peau croquante.
- **Texture :** *soft with a crunchy skin.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1127</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 20/10/2017 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		<b>Page 2/3</b>

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

4729

Version : 0  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Figue moelleuse nature N°9 dépedonculée SP standard (4729)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Genuine soft figs Nr 9 unpedonculated with preservative standard (4729)*

- **Saveur :** caractéristique, fruitée, rappelant la figue fraîche.
- **Flavour :** *characteristic, fruity, reminding the fresh fig.*
- **Odeur :** caractéristique de la figue.
- **Odour :** *characteristic odour of the fig.*

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

- **Forme :** Légèrement aplatie (Type Genuine)
- **Shape :** *Lightly flattened (Genuine Type)*
- **Calibre :** N° 9 81 à 100 fruits / kg
- **Size :** *N° 9 81 to 100 fruits / kg*
- **Catégorie :** standard
- **Type :** *standard*
- **Humidité :** cible 35 % tolérance 36% maximum
- **Moisture :** *target 35 % tolerance 36% maximum*
- **Liste ingrédients :** Figes, conservateur : sorbate de potassium (E 202).
- **Ingredients list :** *Figs, preservative : potassium sorbate (E 202).*
- **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>Tolérance 12 % maxi</b> <i>Tolerance 12 % maxi</i>

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

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1127</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 20/10/2017 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		<b>Page 3/3</b>

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

4729

Version : 0  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Figue moelleuse nature N°9 dépédonculée SP standard (4729)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Genuine soft figs Nr 9 unpedonculed with preservative standard (4729)*

## 5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par le conservateur  
Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25 °C maxi  
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.  
*Assured by preservative*  
*Optimal storage condition recommendation : 10 to 25°C max*  
*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	≤ 10 <sup>4</sup> germes/g.
Levures – Moisissures	≤ 5.10 <sup>3</sup> germes/g.
<i>TVC (30° C)</i>	<i>≤ 10<sup>4</sup> germs/g</i>
<i>Yeast and mould</i>	<i>≤ 5.10<sup>3</sup> germs/g</i>

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>	1038 kJ / 246 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	2,4 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,8 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	48 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	39 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	9,9 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2,8 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,2g

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** : Cyril Raffy  
**FONCTION** : Directeur Qualité  
Groupe

Approuvé par :  
**NOM** : Nicolas PARIES  
**FONCTION** : Gestionnaire  
Assurance Qualité

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1127</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 20/10/2017 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		<b>Page 4/3</b>

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

4729

Version : 0  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Figue moelleuse nature N°9 dépedonculée SP standard (4729)

▪ **PRODUCT NAME** :

*Genuine soft figs Nr 9 unpedonculed with preservative standard (4729)*

**DATE** : 20/10/2017

**DATE** : 20/10/2017

**DATE** : 20/10/2017