

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/650
FRANCE PRUNE	Création : 10/06/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/11/2024 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2427

Version : 10
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Cranberries morceaux Ext CANAD/USA (2427)
▪ **PRODUCT NAME :** *Cranberries in pieces Ext CANAD/USA (2427)*

1 - MATIERE PREMIERE RAW MATERIAL

- Récolte *- Harvest*
- Nettoyage *- Washing*
- Calibrage *- Sizing*
- Découpe *- Cutting*
- Infusées dans un sirop *- Infusing in a syrup*
- Séchage en four *- Drying in oven*
- Enrobage d'huile de tournesol *- Sunflower oil coating*
- Conditionnement et stockage *- Packed and metal detection*

- **Variété :** Vaccinium MACROCARPON
- Variety : Vaccinium MACROCARPON
- **Origine :** USA ou Canada
- Origin : United States or Canada

2 - PROCESS DE FABRICATION MANUFACTURING PROCESS

A réception les cranberries sont agréées en laboratoire et stockées en chambre froide à température et hygrométrie contrôlée :

- 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.

At reception, an approval is carried out in laboratory. Cranberry is stored in a cold ware house:

- *until shipment in original box,*
- *or to be weighed, metal detected and put in another type of pack before shipment.*

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

- **Forme :** Rondes et coupées
- Shape : Round and slice
- **Couleur :** Rouge foncé uniforme, typique
- Colour : Typical dark red, homogeneous
- **Texture :** Tendre et moelleuse
- Texture : Tender and soft
- **Saveur :** Aigre-doux typique
- Flavour : Bitter sweet, Typical
- **Odeur :** Fruitée caractéristique
- Odour : Characteristic fruity

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/650
FRANCE PRUNE	Création : 10/06/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/11/2024 <i>Review</i>	Page 2/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2427

Version : 10
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Cranberries morceaux Ext CANAD/USA (2427)
▪ **PRODUCT NAME :** *Cranberries in pieces Ext CANAD/USA (2427)*

4 - **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES** *PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS*

- **Calibre :** Non applicable
- *Size :* *Not applicable*
- **Humidité :** 10% à 16% (Etuve à vide)
11% à 17% (Infrarouge)
- *Moisture :* *10% to 16% (Vacuum oven)*
11% to 17% (Infrared)
- **Liste ingrédients* :** Cranberries 60%, sucre 39%, huile de tournesol ≤ 1%
- *Ingredients list* :* *Cranberry 60%, sugar 39%, sunflower oil ≤1%*
*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 et autres contaminants :** Conforme à la réglementation en vigueur
(Règlements n°396/2005 et n°2023/915 et textes les modifiant)
- *Pesticids and other contaminants :* *Comply with regulation in force (Regulation n°396/2005 and 2023/915 and amendments)*
- **Tolérances défauts :**
- *Defects tolerance :*

Défauts totaux <i>Total defects</i>	< 4 %

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

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau et la forte teneur en sucre.
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.
Provided by low moisture and high level of sugar.
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/650
FRANCE PRUNE	Création : 10/06/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/11/2024 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2427

Version : 10
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Cranberries morceaux Ext CANAD/USA (2427)
▪ **PRODUCT NAME :** *Cranberries in pieces Ext CANAD/USA (2427)*

6 – MICROBIOLOGIE *MICROBIOLOGY*

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

- Flore Totale Aérobie Mésophile – <i>Total account :</i>	≤ 10 000 germes/g
- Levures - <i>Yeast :</i>	≤ 1 000 germes/g
- Moisissures - <i>Mould :</i>	≤ 1 000 germes/g

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.
In a three-class plan.

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>	1468 kJ / 346 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,6 g
dont ac gras saturés :	<i>which saturated</i>	< 0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	82,3 g
dont sucres :	<i>which sugars</i>	66,8 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	4,8 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	0,5 g
Sel :	<i>Salt</i>	< 0,1 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.
New values will be updated on labelling.

Rédigé par :
NOM : Fanny Labadie
FONCTION : Assistante Qualité

DATE : 31/10/2024

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 31/10/2024