

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		<b>DIV/FTPF/933</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 30/10/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/04/2021 <i>Review</i>	Page 1/5

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

3999

Version : 5  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange raisins amandes grillées sans sel cranberries (3999)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Mix raisins, roasted and no salted almonds, cranberries (3999)*

## 1 - **MATIERE PREMIERE** *RAW MATERIAL*

### RAISIN GOLDEN – *GOLDEN RAISINS*

- Récolte manuelle *- Manual harvest*
  - Ajout de sulfites *- Addition of sulphites*
  - 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 (pas pour le bio) *- Fumigation*
- **Variété :** *Vitis Vinifera L – Golden*  
- **Variety :** *Vitis Vinifera L – Golden*

### CRANBERRIES - *CRANBERRIES*

- 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.*

### AMANDES DECORTIQUEES – *WHOLE ALMONDS*

- Récolte mécanique *- Mechanical harvest*
  - Séchage *- Drying*
  - Stockage *- Storage*
  - Fumigation (ou lors de la mise en container) *- Fumigation (or during the loading of the goods inside the 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*
- **Variété :** *Prunus Amygdalus L*  
- **Variety :** *Prunus Amygdalus L*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/933</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 30/10/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/04/2021 <i>Review</i>
		Page 2/5

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

3999

Version : 5  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Mélange raisins amandes grillées sans sel cranberries (3999)
- **PRODUCT NAME :** *Mix raisins, roasted and no salted almonds, cranberries (3999)*

**- Origines :**

**Raisin** : AFRIQUE DU SUD

**Cranberrie** : USA ou Canada.

**Amande** : USA et Australie

**- Origins :**

**Raisin** : *SOUTH AFRICA*

**Cranberrie** : *United States or Canada.*

**Amande** : *USA and Australia*

## **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- Les amandes décortiquées subissent un grillage dans un four, elles sont refroidies avant la sortie du four où elles sont mises en big bags jusqu'à l'étape de mélange.
- 3- Tous les ingrédients sont alors mixés dans un mélangeur avant d'être acheminés au conditionnement.
- 4- 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 golden 40%
- Cranberries morceaux 40%
- Amandes décortiquées 20%

- 1- *On receipt, each of the ingredients is approved the laboratory then stored in cold ware house with temperature and hygrometry regulated.*
- 2- *They are roasted into an oven, they are cooled before the exit of the oven where they are put big bags until the stage of mixture*
- 3- *all ingredients are mixed in a mixer before being forwarded in the packaging.*
- 4- *The mix is then weighed, metal detected and put in another type of packing.*

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

- *40% of golden raisins*
- *40% of cranberries in piece*
- *20% of whole almonds*

## **3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

**Golden Raisins – Golden Raisins**

- **Forme** : Ovale
- **Shape** : *Oval*
- **Couleur** : Jaune clair à jaune ambré, uniforme à : 80% au moins pour les Choice
- **Colour** : *Light yellow to amber yellow, at least : 80% uniform for Choice*
- **Texture** : moelleuse
- **Texture** : *soft*
- **Saveur** : Sucré et fruité, absence de goût de rance provoqué par l'huile
- **Flavour** : *Sweetly and fruity, no rancid taste caused by oil*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/933</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 30/10/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/04/2021 <i>Review</i>
		Page 3/5

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

3999

Version : 5  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Mélange raisins amandes grillées sans sel cranberries (3999)  
 ▪ **PRODUCT NAME :** *Mix raisins, roasted and no salted almonds, cranberries (3999)*

- **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.*

#### Cranberries – Cranberries

- **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 :** *Fruity characteristic*

#### Amandes décortiquées – Whole Almonds

- **Forme :** Allongée, plate.  
 - **Shape :** *Oval, flat*  
 - **Couleur :** Marron  
 - **Colour :** *Brown*  
 - **Texture :** Croquante.  
 - **Texture :** *Crunching.*  
 - **Saveur :** Caractéristique de grillé, absence de goût brûlé  
 - **Flavour :** *Characteristic of roasted almond, no burned tasted*  
 - **Odeur :** Caractéristique de grillé, absence d'odeur rance  
 - **Odour :** *Characteristic of roasted almond, not rancid odour.*

### 4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

#### PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- **Calibre :**  
 Raisins golden : Medium : 200-299 grains/100 g. Le calibre peut être ajusté selon la récolte.  
 Cranberries : non applicable  
 Amandes décortiquées : mis en œuvre 27 / 30 pour 28,35 g
- **Size :**  
*Golden Raisins : Medium : 200-299 berries/100 g. The size can be adjusted according to the crop.*  
*Cranberries : non applicable*  
*Shelled Almonds : implemented 27 / 30 kernels per 28,35 g*
- **Humidité :** ≤ 14%  
 - **Moisture :** ≤ 14%
- **Liste ingrédients\* :** Raisins secs golden 40% (raisin, huile végétale non hydrogénée de tournesol 0,5%, antioxydant : **ANHYDRIDE SULFUREUX** (E220≤2000ppm)), cranberries 40%

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/933</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 30/10/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/04/2021 <i>Review</i>
		<b>Page 4/5</b>

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

3999

Version : 5  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Mélange raisins amandes grillées sans sel cranberries (3999)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Mix raisins, roasted and no salted almonds, cranberries (3999)*

(cranberries, sucre, huile végétale non hydrogénée de tournesol  $\leq 1\%$ ), **AMANDES** 20%.  
- **Ingredients list\* :** *Golden raisins 40% (raisin, no hydrogenated oil sunflower 0,5%, antioxidant : **SULPHUR DIOXIDE** (E220 $\leq$ 2000 ppm)), cranberries 40% (cranberries, sugar, non hydrogenated vegetable sunflower oil  $\leq 1\%$ ), **ALMONDS** 20%.*

\*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 :**

<b>Défauts totaux <i>Total defects</i></b>	<b>15% Tolérance 20%</b>

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

Assurée par la faible teneur en eau des différents produits et les sulfites.  
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 and sulphites.*  
*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* :  $\leq 50\,000$  germes/g
- Levures - *Yeast* :  $\leq 5\,000$  germes/g
- Moisissures - *Mould* :  $\leq 10\,000$  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*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/933</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 30/10/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/04/2021 <i>Review</i>
	<b>3999</b>	<b>Version : 5</b> <i>Application</i>

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

3999

Version : 5  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Mélange raisins amandes grillées sans sel cranberries (3999)
- **PRODUCT NAME :** *Mix raisins, roasted and no salted almonds, cranberries (3999)*

## 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>	1549 kJ / 369 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	11,9 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,9 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	56 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	49 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	4,6 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	6,8 g
Sel :	<i>Salt</i>	<0,1 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 :** 26/03/2021

Vérifié par :  
**NOM :** Blandine Pourtier  
**FONCTION :** Responsable Qualité  
Site  
**DATE :** 29/03/2021

Approuvé par :  
**NOM :** Nicolas PARIES  
**FONCTION :** Gestionnaire Assurance Qualité  
**DATE :** 06/04/2021