

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/943
FRANCE PRUNE	Création : 08/01/2014 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/03/2021 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4036

Version :
Application 6

- **NOM DU PRODUIT :** Dés de figue 10x10 SC 18% farine de riz (4036)
- **PRODUCT NAME :** *Diced fig 10x10 mm WP 18% of rice flour (4036)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

Séchage	<i>Drying</i>
Fumigation	<i>Fumigation</i>
Triage aflatoxine (lampe UV)	<i>Aflatoxin sorting (UV)</i>
Calibrage	<i>Sizing</i>
Lavage eau salée	<i>Washing with salt water</i>
Triage	<i>Sorting</i>
Coupe en dés	<i>Dicing</i>
Enfarinée	<i>Floured</i>
Conditionnement	<i>Packing</i>
Détection métallique	<i>Metal detection</i>

- **Variété :** Ficus Carica Domestica L
- **Variety :** *Ficus Carica Domestica L*
- **Origine :** Turquie
- **Origin :** *Turkey*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

A réception, les dés de figues sont agréés et stockés en chambre froide à température et hygrométrie maîtrisées :

- jusqu'à l'expédition en carton d'origine,
- ou pour être conditionnés dans un autre type d'emballage et passés au détecteur métallique avant la mise en carton, puis expédition.

On receipt, an agreement is done in laboratory and diced figs are stored in a cold warehouse with temperature and hygrometry controlled :

- *till sending in the same packing,*
- *or to be weighed, metal detected and put in another type of packing before sending.*

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Forme :** Dés
- **Shape :** *Dice*
- **Couleur :** Homogène, visuel blanc dû à la farine
- **Colour :** *Homogenous, white aspect (flour).*
- **Texture :** Souple, non collante
- **Texture :** *Soft, not sticky*
- **Saveur :** Caractéristique, absence de goût étranger
- **Flavour :** *Characteristic, absence of foreign taste*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/943
FRANCE PRUNE	Création : 08/01/2014 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/03/2021 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4036

Version : 6
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Dés de figue 10x10 SC 18% farine de riz (4036)
- **PRODUCT NAME :** *Diced fig 10x10 mm WP 18% of rice flour (4036)*

- **Odeur :** Caractéristique, absence d'odeur étrangère
- **Odour :** *Characteristic, absence of foreign odour*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- **Calibre :** Dés
Côté (cm) : 1
- **Size :** *Dice*
Side (cm) : 1
- **Humidité :** ≤ 18%, tolérance 20% (méthode DFA)
- **Moisture :** *≤ 18%, tolerance 20% (DFA method)*
- **Liste ingrédients* :** Figs sèches, farine de riz (3-6 %).
- **Ingredients list* :** *Dried figs, rice flour (3-6 %).*
- *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>	1% tolérance 2%

5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par la faible teneur en eau.
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 low moisture.
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/943
FRANCE PRUNE	Création : 08/01/2014 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/03/2021 <i>Review</i>
	4036	Version : 6 <i>Application</i>

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4036

Version : 6
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Dés de figue 10x10 SC 18% farine de riz (4036)
- **PRODUCT NAME :** *Diced fig 10x10 mm WP 18% of rice flour (4036)*

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
Aflatoxin : Comply with EU regulation 1881/2006 and texts modifying it

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>	1343 kJ / 318 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	2,4 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,3 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	64 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	45 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	11 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	4,2 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,6 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 : 23/03/2021

Vérifié par :
NOM : Blandine Pourtier
FONCTION : Responsable Qualité
Site
DATE : 24/03/2021

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire Assurance Qualité
DATE : 25/03/2021