



<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1289</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 03/04/2020 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		<b>Page 2/3</b>

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

5035

Version : 0  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Amande décortiquée Select SR 30/34 Import séchée (5035)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Almond Shelled Select SR 30/34 import dried (5035)*

- **Saveur :** Caractéristique
- **Flavour :** *Characteristic*
- **Odeur :** Caractéristique, absence d'odeur rance
- **Odour :** *Characteristic, absence rancid smell*

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

- **Calibre :** 30/34 fruits à l'once (1 once = 28,35 g soit 106 à 120 fruits/100 grammes)
- **Size :** *30/34 fruits per once*
- **Humidité :** ≤ 5 % (dessicateur)
- **Moisture :** *≤ 5 % (dessicateur)*
- **Liste ingrédients\* :** **Amandes décortiquées**
- **Ingredients list\* :** *Shelled Almonds*
- \*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</b> <i>Total defects</i>	<b>≤ 30% Tolerance 35%</b>

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

Assurée par une 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 a low water content.*  
*Optimal storage condition recommendation : 10 to 25°C*  
*To be stored in a cool dried place after opening.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1289</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 03/04/2020 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
	5035	Version : Application
		0
	<b>■ NOM DU PRODUIT :</b> <b>■ <u>PRODUCT NAME :</u></b>	<b>Amande décortiquée Select SR 30/34 Import séchée (5035)</b> <i>Almond Shelled Select SR 30/34 import dried (5035)</i>

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

5035

Version :  
Application

**■ NOM DU PRODUIT :**  
**■ PRODUCT NAME :**

**Amande décortiquée Select SR 30/34 Import séchée (5035)**  
*Almond Shelled Select SR 30/34 import dried (5035)*

## 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 :* ≤ 5 000 germes/g
- Moisissures – *Mould :* ≤ 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*

## 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>	2605 kJ / 630 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	55 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	4,5 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	5,2 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	4,9 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	9,5 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	24 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 :** 03/04/2020

**Vérifié par :**  
**NOM :** Blandine Pourtier  
**FONCTION :** Responsable Qualité  
**Site**  
**DATE :** 27/10/2020

**Approuvé par :**  
**NOM :** Isabelle Poloni  
**FONCTION :** Responsable Qualité  
**Site** Casseneuil  
**DATE :** 27/10/2020