

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		<b>DIV/FTPF/1155</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 20/03/2018 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/02/2021 <i>Review</i>	Page 1/3

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

4353

Version : 1  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT** : Figue moelleuse g neine N 7.5 d p doncul e sans conservateur surhumidifi e (4353)
- **PRODUCT NAME** : *Genuine soft figs N 7,5 unpedonculated without preservative supermoisture (4353)*

## **1 - MATIERE PREMIERE**

### ***RAW MATERIAL***

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

Les fruits frais sont séchés, d sinsectis s, puis triés sous lampe UV et calibrés. Les figes sèches sont d p doncul es, 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 unpedonculated, 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 figes sont agr e es puis stockées en chambre froide   température et hygrométrie contrôlées.

Les figes sèches sont réhydratées dans un bain d'eau chaude. Elles sont ensuite triées, pesées, passées au détecteur métallique et conditionn es. Elles sont finalement pasteuris es.

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

*Dried figs are rehydrated in hot water. Then they are sorted out, weighed, packed and metal detected. Finally they are pasteurized.*

## **3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

### ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS***

Aspect : Fruits entiers sans p doncule.  
*Appearance : whole fruit without pedoncule*

- **Couleur** : marron   marron fonc .
- **Colour** : *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/1155</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 20/03/2018 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/02/2021 <i>Review</i>
		<b>Page 2/3</b>

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

4353

Version : 1  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT** : Figue moelleuse g neuse N 7.5 d p doncul e sans conservateur surhumidifi e (4353)
- **PRODUCT NAME** : *Genuine soft figs N 7,5 unpedonculed without preservative supermoisture (4353)*

- **Saveur** : caractéristique, fruit e.
- **Flavour** : *characteristic, fruity.*
- **Odeur** : caractéristique de la figue.
- **Odour** : *characteristic odour of the fig.*

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

- **Forme** : L g rement aplatie (Type G neuse)
- **Shape** : *Lightly flattened (Genuine Type)*
- **Calibre** : mis en  uvre N  7,5 70   76 fruits / kg avant d p donculage
- **Size** : *raw material N 7,5 70 to 76 fruits / kg before unpedonculation*
- **Catégorie** : standard
- **Type** : *standard*
- **Humidité** : cible 37 % tolérance + 1%
- **Moisture** : *target 37 % tolerance + 1%*
- **Liste ingrédients** \*: Figues
- **Ingredients list** \*: *Figs*
- \*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>	Cible 12 % maxi <i>Target 12 % maxi</i>	Tol�rance 15% maxi <i>Tolerance 15 % maxi</i>

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

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1155</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 20/03/2018 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/02/2021 <i>Review</i>
		<b>Page 3/3</b>

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

4353

Version : 1  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT** : Figue moelleuse g neine N 7.5 d p doncul e sans conservateur surhumidifi e (4353)
- **PRODUCT NAME** : *Genuine soft figs N 7,5 unpedonculed without preservative supermoisture (4353)*

## 5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par la pasteurisation  
Recommandation de condition optimale de stockage : 10   25  C maxi  
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.  
*Assured by pasteurization*  
*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,   titre indicatif :  
*Without legislation – for guidance :*

Flore totale aérobie mésophile	$\leq 10^4$ germes/g.
Levures – Moisissures	$\leq 5.10^3$ germes/g.
<i>TVC (30� C)</i>	<i><math>\leq 10^4</math> germs/g</i>
<i>Yeast and mould</i>	<i><math>\leq 5.10^3</math> germs/g</i>

Interprétation des résultats selon un plan   3 classes.  
*In a 3levels check plan.*

Aflatoxines : Conforme au règlement UE 1881/2006 et textes le modifiant  
*Aflatoxins : 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>	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   jour sur l'ensemble des étiquetages.  
*New values will be integrated in printing.*

Rédigé par :  
**NOM** : Christine Verdier  
**FONCTION** : Assistant Qualité  
Groupe  
**DATE** : 03/02/2021

Vérifié par :  
**NOM** : Isabelle Poloni  
**FONCTION** : Responsable Qualité  
Groupe Adjoint  
**DATE** : 22/02/2021

Approuvé par :  
**NOM** : Nicolas PARIES  
**FONCTION** : Gestionnaire  
Assurance Qualité  
**DATE** : 25/02/2021