

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/1156
FRANCE PRUNE	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

4716

Version : 1
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :**
▪ **PRODUCT NAME :**

Datte Deglet Nour dénoyautée moelleuse sans conservateur (4716)
Soft pitted Deglet Nour date without preservative (4716)

1-MATIERE PREMIERE **RAW MATERIAL**

Dattes entières issues des **Cultivars du Phoenix Dactylafera L.**
Dattes physiologiquement mûres.

Dattes débranchées, désinsectisées, traitées par lavage puis séchées. Elles sont ensuite dénoyautées au couteau par une fente longitudinale.
Puis elles sont triées, pesées et conditionnées.

Whole ripe dates stemmed from « Phoenix Dactylifera L. ».

*After the crop, the dates are pulled off, treated for the desinsectisation, then washed and dried.
The dates are manually pitted with a knife.
Then they are sorted out, weighed and packed.*

- **Variété :** Deglet Nour.

- **Variety :** *Deglet Nour*

- **Origine :** Algérie ou Tunisie

- **Origin :** *Algeria or Tunisia*

2 - PROCESS DE FABRICATION **MANUFACTURING TECHNOLOGY**

A réception, les dattes sont agréées puis stockées en frigo à température et hygrométrie contrôlées.
Elles sont réhydratées dans un bain d'eau chaude.
Elles sont ensuite pesées, passées au détecteur métallique et conditionnées. Elles sont ensuite pasteurisées.

On receipt, an agreement is done in laboratory and dates are stored in cold warehouse with temperature and hygrometry controlled.

Pitted dates are slightly rehydrated in hot water.

Then the dates are weighed, metal detected and packed. Finally they are pasteurized.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Forme : ovale, typique de la Deglet Nour.

Form : oblong, typic of Deglet Nour date.

- **Couleur :** marron clair à foncé.

- **Colour :** *light brown to dark brown.*

- **Texture :** moelleuse.

- **Texture :** *smooth.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1156
FRANCE PRUNE	Création : 20/03/2018 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/02/2021 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4716

Version : 1
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :**
▪ **PRODUCT NAME :**

Datte Deglet Nour dénoyautée moelleuse sans conservateur (4716)
Soft pitted Deglet Nour date without preservative (4716)

- **Saveur :** caractéristique, goût caramel.
- **Flavour :** *characteristic, caramel flavour.*
- **Odeur :** caractéristique de la datte
- **Odour :** *characteristic of date.*

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

- **Calibre :** /
- **Size :** /
- **Catégorie :** /
- **Type :** /
- **Humidité :** cible 25% tolérance 26% maxi
- **Moisture :** *target 25% tolerance 26% maxi*

- **Liste ingrédients* :** Dattes dénoyautées.
- **Ingredients list* :** *Pitted dates*

*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>	Tolérance 15% <i>Tolerance 15%</i>
---	--	--

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

5 – CONSERVATION ***PRESERVATION***

Assurée par la faible teneur en eau du fruit et la pasteurisation.
Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante
10 à 25°C maxi

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

Assured by low moisture and pasteurization.

Optimal storage condition recommendation : ambient temperature 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/1156
FRANCE PRUNE	Création : 20/03/2018 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/02/2021 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4716

Version : 1
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :**
▪ **PRODUCT NAME :**

Datte Deglet Nour dénoyautée moelleuse sans conservateur (4716)
Soft pitted Deglet Nour date without preservative (4716)

6 – MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY

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

Flore totale aérobie mésophile	≤ 5.10 ⁴ germes/g
Levures	≤ 10 ³ germes/g
Moisissures	≤ 10 ³ germes/g
<i>Total account :</i>	<i>≤ 5.10⁴ germs/g</i>
<i>Yeast</i>	<i>≤ 10³ germs/g</i>
<i>Mould :</i>	<i>≤ 10³ germs/g</i>

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
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>	1209 kJ / 285 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,3 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	< 0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	64 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	58 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	6,9 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2,2g
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 : 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