

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1362
FRANCE PRUNE	Création : 26/04/2021 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
	3836	Version : <i>Application</i>
		0

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

▪ **NOM DU PRODUIT :** Abricot moelleux N°4 standard sans conservateur (3836)
▪ **PRODUCT NAME :** *Soft apricot N°4 standard without preservative (3836)*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- **Calibre :** N°4 (141 à 160 fruits au kg).
- **Size :** *N° 4 (141-160 fruits/kg).*
- **Catégorie :** Standard.
- **Type :** *Standard.*
- **Humidité :** 40 % maximum
- **Moisture :** *40 % maximum*
- **Liste ingrédients * :** Abricots secs, anti oxydant : **anhydride sulfureux**
- **Ingredients list * :** *Dried apricots, antioxidant : sulphur dioxide*
- *Ies 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 en poids <i>Total defects (in weight)</i>	Cible 15% maxi <i>Target 15% maxi</i>	Tolérance + 5% <i>Tolerance + 5%</i>
dont fruits déchirés <i>Including torn fruits</i>	4% maxi <i>4% maxi</i>	

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

5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par 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 pasteurization

Optimal storage condition recommendation : ambient temperature 10 to 25°C max

To be stored in a cool dried place after opening.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1362
FRANCE PRUNE	Création : 26/04/2021 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3836

Version : 0
Application

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

Abricot moelleux N°4 standard sans conservateur (3836)
Soft apricot N°4 standard without preservative (3836)

6 – MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY

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

Flore totale aérobie mésophile	≤ 3.10 ⁵ germes/g
Levures	≤ 10 ³ germes/g
Moisissures	≤ 10 ³ germes/g
<i>Total account</i>	<i>≤ 3.10⁵ 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>	819 kJ / 193 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,3 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	42 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	32 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	4,6 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,07 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 : 26/04/2021

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 28/04/2021

Approuvé par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Site Casseneuil
DATE : 28/04/2021