

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/570
FRANCE PRUNE	Création : 11/09/2007 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/03/2022 <i>Review</i>
	3151	Version : 7 <i>Version</i>

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

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

Datte Deglet Nour dénoyautée moelleuse avec conservateur (3151)
Soft pitted Deglet Nour date with preservative (3151)

1 - MATIERE PREMIERE **RAW MATERIAL**

Les dattes après récolte subissent une désinsectisation après lavage et séchage.
Elles sont ensuite dénoyautées manuellement, avant d'être triées, pesées et conditionnées.

Fruit issu du « **Phoenix Dactylifera L.** ».

*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.

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 PROCESS**

A réception, les dattes sont agréées puis stockées en chambre froide à humidité et température contrôlées.

Les dattes dénoyautées sont ensuite légèrement réhydratées en eau chaude avec conservateur.
Elles sont finalement pesées, passées au détecteur métallique et conditionnées.

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 with preservative.

After, the dates are weighed, metal detected and packed.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES **ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS**

Aspect : Dattes dénoyautées manuellement (fente longitudinale).

Form : oblong, typic of Deglet Nour date with a lengthwise slit (manually pitting).

- **Couleur :** marron.

- **Colour :** *brown.*

- **Texture :** moelleuse.

- **Texture :** *fleshy.*

- **Saveur :** caractéristique de la datte.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/570
FRANCE PRUNE	Création : 11/09/2007 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/03/2022 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

3151

Version :
Version

7

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

Datte Deglet Nour dénoyautée moelleuse avec conservateur (3151)
Soft pitted Deglet Nour date with preservative (3151)

- **Flavour :** *characteristic of date.*

- **Odeur :** caractéristique de la datte.

- **Odour :** *characteristic of date.*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES *PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS*

- **Calibre :** Mise en œuvre : 145 à 155 fruits au kg.

- **Size :** *Raw material : 145 to 155 fruits / kg.*

- **Catégorie :** /

- **Type :** /

- **Humidité :** 26 % maximum

- **Moisture :** *26 % maxi*

- **Liste ingrédients* :** Dattes dénoyautées, conservateur : sorbate de potassium (E 202)

- **Ingredients list* :** *Pitted dates, preservative : sorbate potassium.*

**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 :** *In accordance with EU regulation in force (396/2005) and its amendments*

- **Tolérances défauts :**

- **Defects tolerance :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	

- **Autres :**

- **Others :**

5 – CONSERVATION *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau de la datte et le conservateur.

Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante 10 à 25°C maxi

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

Provided by low moisture and preservative

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

To be stored in a cool dried place after opening.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/570
FRANCE PRUNE	Création : 11/09/2007 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/03/2022 <i>Review</i>
	3151	Version : 7 <i>Version</i>

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

▪ **NOM DU PRODUIT :** Dattes Deglet Nour dénoyautée moelleuse avec conservateur (3151)
▪ **PRODUCT NAME :** *Soft pitted Deglet Nour date with preservative (3151)*

6 – MICROBIOLOGIE *MICROBIOLOGY*

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

Flore totale aérobie mésophile	< 2.10 ⁴ germes/g.
Levures et moisissures	< 5.10 ³ germes/g.
<i>Total account :</i>	<i>≤ 2.10⁴ germs/g</i>
<i>Yeast and mould :</i>	<i>≤ 5 10³ germs/g</i>

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.
In a three-class plan.

Aflatoxines : Conforme au règlement UE en vigueur (1881/2006) et textes le modifiant
Aflatoxin: In accordance with EU regulation in force (1881/2006) and its amendments

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>which saturated</i>	< 0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	64 g
dont sucres :	<i>which sugars</i>	58 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	6,9 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2,2 g
Sel :	<i>Salt</i>	< 0,1 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.
New values will be updated on labelling.

Rédigé par :
NOM : Christine Verdier
FONCTION : Assistant Qualité
Groupe
DATE : 07/03/2022

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 07/03/2022

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 07/03/2022