

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/615
FRANCE PRUNE	Création : 15/01/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 28/01/2021 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3254

Version :
Application 4

▪ **NOM DU PRODUIT :** Amande décortiquée grillée sans sel (3254)
▪ **PRODUCT NAME :** *Roasted and no salted shelled almonds (3254)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Récolte mécanique - Séchage - Stockage - Fumigation
(ou lors de la mise en container) - Cassage coque - Calibrage - Plusieurs étapes de tri - Détection métallique avant ou/et
après conditionnement | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mechanical harvest</i> - <i>Drying</i> - <i>Storage</i> - <i>Fumigation (or during the loading of the
goods inside the contener)</i> - <i>Hulling & shelling</i> - <i>Sizing</i> - <i>Several sorting steps</i> - <i>Metal detection before and/or
after packing</i> |
|---|--|

- **Variété :** Prunus Amygdalus L

- **Variety :** *Prunus Amygdalus L*

- **Origine :** USA et Australie

- **Origin :** *USA and Australia*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

1- A réception, les amandes décortiquées sont agréées en laboratoire puis stockées en frigo à température et hygrométrie contrôlées.

2- Les amandes décortiquées subissent un grillage dans un four, elles sont refroidies avant la sortie du four où elles sont mises en big-bags jusqu'à l'étape du conditionnement.

3- Elles sont ensuite conditionnées dans un autre type d'emballage et passées au détecteur métallique avant expédition.

1- *On receipt almonds are agreed, then stored in a cold warehouse with temperature and moisture controlled.*

2- *They are roasted into an oven.*

3- *Then, they are packed, metal detected before sending*

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Forme :** Allongée, plate.

- **Shape :** *Elongated, flat*

- **Couleur :** Marron.

- **Colour :** *Brown*

- **Texture :** croquante.

- **Texture :** *Crunchy*

- **Saveur :** caractéristique de l'amande grillée.

- **Flavour :** *characteristic of roasted almond*

- **Odeur :** caractéristique de l'amande grillée, absence d'odeur étrangère

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/615
FRANCE PRUNE	Création : 15/01/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 28/01/2021 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3254

Version : 4
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Amande décortiquée grillée sans sel (3254)
▪ **PRODUCT NAME :** *Roasted and no salted shelled almonds (3254)*

- **Odour :** *characteristic of roasted almond, not foreign odour*

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

- **Calibre :** mis en œuvre : 27-30 fruits à l'once
- **Size :** *implemented 27- 30 fruits per once*

- **Humidité :** 1,4 à 2,4% (dessicateur)
- **Moisture :** *1,4 to 2,4% (dessicator)*

- **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 :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	40% Tolérance +5%

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau.
Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C.
A conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière après ouverture.
Assured by low water content.
Optimal storage condition recommendation: 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/615
FRANCE PRUNE	Création : 15/01/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 28/01/2021 <i>Review</i>
	3254	Version : 4 <i>Application</i>

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

▪ **NOM DU PRODUIT :** Amande décortiquée grillée sans sel (3254)
▪ **PRODUCT NAME :** *Roasted and no salted shelled almonds (3254)*

6 – MICROBIOLOGIE

MICROBIOLOGY

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

- Flore Totale Aérobie Mésophile – <i>Total account :</i>	≤ 10 000 germes/g
- Levures - <i>Yeast :</i>	≤ 1 000 germes/g
- Moisissures - <i>Mould :</i>	≤ 5 000 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>	2664 kJ / 645 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	57 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	4,5 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	5,3 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	4,7 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	8,9 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	23 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 : 28/01/2021

Vérifié par :
NOM : Blandine Pourtier
FONCTION : Responsable Qualité
Site
DATE : 28/01/2021

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 28/01/2021