

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		<b>DIV/FTPF/933</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 30/10/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/04/2021 <i>Review</i>	Page 1/5

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

3999

Version :  
*Application*

5

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

Mélange raisins amandes grillées sans sel cranberries (3999)  
*Mix raisins, roasted and no salted almonds, cranberries (3999)*

## 1 - **MATIERE PREMIERE**

### RAW MATERIAL

#### RAISIN GOLDEN – *GOLDEN RAISINS*

- |   |  |
|---|--|
| - Récolte manuelle  | - <i>Manual harvest</i>  |
| - Ajout de sulfites   | - <i>Addition of sulphites</i>   |
| - Séchage au soleil   | - <i>Sundrying</i>   |
| - Calibrage   | - <i>Sizing</i>  |
| - Coupe des rafles et des pédicelles                                | - <i>Stalks and capstems cut</i>   |
| - Plusieurs lavages à l'eau, plusieurs étapes de tris électroniques | - <i>Several washings with water, several sorting steps (electronic)</i> |
| - Enrobage d'huile  | - <i>Oil coating</i>   |
| - Détection métallique et conditionnement                           | - <i>Metal detection and packing</i>                                     |
| - Fumigation (pas pour le bio)                                      | - <i>Fumigation</i>  |
| - <b><u>Variété :</u></b> <i>Vitis Vinifera L – Golden</i>          |  |
| - <b><u>Variety :</u></b> <i>Vitis Vinifera L – Golden</i>          |  |

#### CRANBERRIES - *CRANBERRIES*

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Récolte   | - <i>Harvest</i>                    |
| - Nettoyage   | - <i>Washing</i>                    |
| - Calibrage   | - <i>Sizing</i>                     |
| - Découpe   | - <i>Cutting</i>                    |
| - Infusées dans un sirop                                | - <i>Infusing in a syrup</i>        |
| - Séchage en four                                       | - <i>Drying in oven</i>             |
| - Enrobage d'huile de tournesol                         | - <i>Sunflower oil coating</i>      |
| - Conditionnement et stockage                           | - <i>Packed and metal detection</i> |
| - <b><u>Variété :</u></b> <i>Vaccinium MACROCARPON.</i> |                                     |
| - <b><u>Variety :</u></b> <i>Vaccinium MACROCARPON.</i> |                                     |

#### AMANDES DECORTIQUEES – *WHOLE ALMONDS*

- |  |   |
|--|---|
| - Récolte mécanique                                      | - <i>Mechanical harvest</i>   |
| - Séchage  | - <i>Drying</i>   |
| - Stockage   | - <i>Storage</i>  |
| - Fumigation<br>(ou lors de la mise en container)        | - <i>Fumigation (or during the loading of the goods inside the container)</i> |
| - Cassage coque  | - <i>Hulling &amp; shelling</i>   |
| - Calibrage  | - <i>Sizing</i>   |
| - Plusieurs étapes de tri                                | - <i>Several sorting steps</i>  |
| - Détection métallique avant ou/et après conditionnement | - <i>Metal detection before and/or after packing</i>                          |
| - <b><u>Variété :</u></b> <i>Prunus Amygdalus L</i>      |   |
| - <b><u>Variety :</u></b> <i>Prunus Amygdalus L</i>      |   |

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/933</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 30/10/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/04/2021 <i>Review</i>
		Page 2/5

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

3999

Version : 5  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange raisins amandes grillées sans sel cranberries (3999)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Mix raisins, roasted and no salted almonds, cranberries (3999)*

**- Origines :**

**Raisin :** AFRIQUE DU SUD

**Cranberrie :** USA ou Canada.

**Amande :** USA et Australie

**- Origins :**

**Raisin :** *SOUTH AFRICA*

**Cranberrie :** *United States or Canada.*

**Amande :** *USA and Australia*

**2 - PROCESS DE FABRICATION**

***MANUFACTURING TECHNOLOGY***

- 1- A réception, chacun des ingrédients est agréé au laboratoire puis stocké en chambre froide à température et hygrométrie régulées.
- 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 de mélange.
- 3- Tous les ingrédients sont alors mixés dans un mélangeur avant d'être acheminés au conditionnement.
- 4- Le mélange est ensuite pesé, mis en sachet et contrôlé au détecteur métallique avant sa mise en carton.

**Proportion du mélange des ingrédients à la mise en œuvre :**

- Raisins golden 40%
- Cranberries morceaux 40%
- Amandes décortiquées 20%

- 1- *On receipt, each of the ingredients is approved the laboratory then stored in cold ware house with temperature and hygrometry regulated.*
- 2- *They are roasted into an oven, they are cooled before the exit of the oven where they are put big bags until the stage of mixture*
- 3- *all ingredients are mixed in a mixer before being forwarded in the packaging.*
- 4- *The mix is then weighed, metal detected and put in another type of packing.*

***Proportion of the mixture of ingredients in the implementation :***

- *40% of golden raisins*
- *40% of cranberries in piece*
- *20% of whole almonds*

**3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS***

**Golden Raisins– Golden Raisins**

- **Forme :** Ovale
- **Shape :** *Oval*
- **Couleur :** Jaune clair à jaune ambré, uniforme à : 80% au moins pour les Choice
- **Colour :** *Light yellow to amber yellow, at least : 80% uniform for Choice*
- **Texture :** moelleuse
- **Texture :** *soft*
- **Saveur :** Sucré et fruité, absence de goût de rance provoqué par l'huile
- **Flavour :** *Sweetly and fruity, no rancid taste caused by oil*
- **Odeur :** Caractéristique, absence d'odeur étrangère. Absence d'odeur de rance provoquée par l'huile.
- **Odour :** *Characteristic, absence of foreign odour. No rancid odour caused by oil.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/933</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 30/10/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/04/2021 <i>Review</i>
		Page 3/5

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

3999

Version :  
*Application*

5

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange raisins amandes grillées sans sel cranberries (3999)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Mix raisins, roasted and no salted almonds, cranberries (3999)*

#### Cranberries – Cranberries

- **Forme :** Rondes et coupées.
- **Shape :** *Round and slice*
- **Couleur :** Rouge foncé uniforme, typique.
- **Colour :** *Typical dark red, homogeneous.*
- **Texture :** Tendre et moelleuse
- **Texture :** *Tender and soft*
- **Saveur :** Aigre-doux typique.
- **Flavour :** *Bitter sweet, typical*
- **Odeur :** Fruitée caractéristique
- **Odour :** *Fruity characteristic*

#### Amandes décortiquées – Whole Almonds

- **Forme :** Allongée, plate.
- **Shape :** *Oval, flat*
- **Couleur :** Marron
- **Colour :** *Brown*
- **Texture :** Croquante.
- **Texture :** *Crunching.*
- **Saveur :** Caractéristique de grillé, absence de goût brûlé
- **Flavour :** *Characteristic of roasted almond, no burned tasted*
- **Odeur :** Caractéristique de grillé, absence d'odeur rance
- **Odour :** *Characteristic of roasted almond, not rancid odour.*

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

- **Calibre :**

Raisins golden :	Medium : 200-299 grains/100 g. Le calibre peut être ajusté selon la récolte.
Cranberries :	non applicable
Amandes décortiquées :	mis en œuvre 27 / 30 pour 28,35 g
- **Size :**

Golden Raisins :	Medium : 200-299 berries/100 g. The size can be adjusted according to the crop.
Cranberries :	non applicable
Shelled Almonds :	implemented 27 / 30 kernels per 28,35 g
- **Humidité :** ≤ 14%
- **Moisture :** ≤ 14%
- **Liste ingrédients\* :** Raisins secs golden 40% (raisin, huile végétale non hydrogénée de tournesol 0,5%, antioxydant : **ANHYDRIDE SULFUREUX** (E220≤2000ppm)), cranberries 40% (cranberries, sucre, huile végétale non hydrogénée de tournesol ≤1%), **AMANDES** 20%.
- **Ingredients list\* :** *Golden raisins 40% (raisin, no hydrogenated oil sunflower 0,5%, antioxidant : **SULPHUR DIOXIDE** (E220≤2000 ppm)), cranberries 40% (cranberries, sugar, non hydrogenated vegetable sunflower oil ≤1%), **ALMONDS** 20%.*

\*les allergènes sont indiqués en gras / allergens written in bold

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/933</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 30/10/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/04/2021 <i>Review</i>
		<b>Page 4/5</b>

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

3999

Version : 5  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange raisins amandes grillées sans sel cranberries (3999)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Mix raisins, roasted and no salted almonds, cranberries (3999)*

- **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 :**

<b>Défauts totaux</b> <i>Total defects</i>	<b>15% Tolérance 20%</b>

## 5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau des différents produits et les sulfites.  
Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C.  
A conserver dans un endroit frais, au sec et à l’abri de la lumière après ouverture.  
*Assured by the low moisture content of the various products and sulphites.*  
*Optimal storage condition recommendation : 10 to 25°C.*  
*To be stored in a cool dried place after opening.*

## 6 – **MICROBIOLOGIE** *MICROBIOLOGY*

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

- Flore Totale Aérobie Mésophile – *Total account :* ≤ 50 000 germes/g  
- Levures - *Yeast :* ≤ 5 000 germes/g  
- Moisissures - *Mould :* ≤ 10 000 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*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/933</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 30/10/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 06/04/2021 <i>Review</i>
		<b>Page 5/5</b>

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

3999

Version : 5  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange raisins amandes grillées sans sel cranberries (3999)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Mix raisins, roasted and no salted almonds, cranberries (3999)*

## 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>	1549 kJ / 369 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	11,9 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,9 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	56 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	49 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	4,6 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	6,8 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** : 26/03/2021

Vérifié par :  
**NOM** : Blandine Pourtier  
**FONCTION** : Responsable Qualité  
Site  
**DATE** : 29/03/2021

Approuvé par :  
**NOM** : Nicolas PARIES  
**FONCTION** : Gestionnaire  
Assurance Qualité  
**DATE** : 06/04/2021