

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/160
FRANCE PRUNE	Création : 19/10/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 28/03/2022 <i>Review</i>	Page 1/5

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

304

Version :
Version 16

■ **NOM DU PRODUIT :** Mélange 3 fruits secs (304)
■ **PRODUCT NAME :** *Mix 3 dried fruits (304)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

RAISIN SULTANINE

- Récolte manuelle *- Manual harvest*
- Fumigation *- Fumigation*
- Séchage au soleil *- Sundrying*
- Calibrage *- Sizing*
- Coupe des rafles et des pédicelles *- Stalks and capstems cut*
- Plusieurs lavages à l'eau, plusieurs étapes de tris électroniques *- Several washings with water, several sorting steps (electronic)*
- Enrobage d'huile *- Oil coating*
- Détection métallique et conditionnement *- Metal detection and packing*
- Fumigation *- Fumigation*

- **Variété :** *Vitis Vinifera L*

- **Variety :** *Vitis Vinifera L*

AMANDES DECORTIQUEES

- Récolte mécanique *- Mechanical harvest*
- Séchage *- Drying*
- Stockage *- Storage*
- Fumigation (ou lors de la mise en container) *- Fumigation (or during the loading of the goods inside the container)*
- Cassage coque *- Hulling & shelling*
- Calibrage *- Sizing*
- Plusieurs étapes de tri *- Several sorting steps*
- Détection métallique avant ou/et après conditionnement *- Metal detection before and/or after packing*

Les amandes doivent être pasteurisées. Rappel: La pasteurisation PPO (Propylene Oxide) est interdite.
Almonds have to be pasteurized. Remind: PPO (Propylene Oxide) treatment is not allowed.

- **Variété :** *Prunus Amygdalus L, Non Pareil*

- **Variety :** *Prunus Amygdalus L, Non Pareil*

NOISETTES DECORTIQUEES

- Récolte manuelle et/ou mécanique *- Manuel and/or mechanical harvest*
- Cassage *- Shelling*
- Tri *- Sorting*
- Calibrage *- Sizing*
- Séparation des débris de coque et des noisettes par ventilation *- Separation of shell pieces and kernels by air blow*
- Conditionnement et détection métallique *- Packing and metal detection*

- **Variété :** *Corylus avelana L et Corylus maxima Mill*

GROUPE FRANCE PRUNE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET Création : 19/10/2001 <i>Created</i>	DIV/FTPF/160 Page 2/5
	Mise à jour : 28/03/2022 <i>Review</i>	

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

304

Version :
Version

16

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

Mélange 3 fruits secs (304)
Mix 3 dried fruits (304)

- **Variety :** *Corylus avelana L et Corylus maxima Mill*

- Origines :

Raisin : Turquie.

Amande : USA et Australie

Noisette : Import : AZERBAÏJAN, ESPAGNE, GEORGIE, ITALIE, TURQUIE, ...

- Origins :

Raisin : Turkey

Amande : USA and Australia

Noisette : IMPORT : AZERBAÏDJAN, SPAIN, GEORGIA, ITALY, TURKEY...

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING PROCESS

- 1- A réception, chacun des ingrédients est agréé au laboratoire puis stocké en chambre froide à température et hygrométrie régulées.
- 2- Tous les ingrédients sont alors mixés dans un mélangeur avant d'être acheminés au conditionnement.
- 3- 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 sultanines 50%
- Amandes décortiquées 40%
- Noisettes décortiquées 10%

Selon la réglementation en vigueur, les proportions sont garanties à la mise en œuvre ; nous garantissons la présence de tous les fruits.

- 1- *On receipt, each of the ingredients is approved the laboratory then stored in cold ware house with temperature and hygrometry regulated.*
- 2- *All ingredients are mixed in a mixer before being forwarded in the packaging.*
- 3- *The mix is then weighed, metal detected and put in another type of packing.*

Proportion of ingredients upon mixing :

- 50% of sultanine raisins
- 40% of shelled almonds
- 10% of shelled hazelnuts

According to the regulation in progress, the proportions are valid at the time of the mix preparation ; we guarantee all fruits are present on the mix.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

Raisins sultanines – Sultanine Raisins

- **Forme :** Ovale.
- **Shape :** Oval
- **Couleur :** Selon le standard turque, type 8
- **Colour :** According to the turkish standard, type 8
- **Texture :** Moelleuse.
- **Texture :** Soft
- **Saveur :** Sucré et fruité, absence de goût de rance provoqué par l'huile.
- **Flavour :** Sweety and fruity, no rancid taste caused by oil

GROUPE FRANCE PRUNE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> Création : 19/10/2001 <i>Created</i> Mise à jour : 28/03/2022 <i>Review</i>	DIV/FTPF/160 Page 3/5
----------------------------	--	------------------------------

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

304

Version :
Version

16

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange 3 fruits secs (304)
▪ ***PRODUCT NAME :*** *Mix 3 dried fruits (304)*

- **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.*

Amandes décortiquées – Shelled Almonds

- **Forme :** Allongée et aplatie.
- ***Shape :*** *Oval, flat*
- **Couleur :** Marron
- ***Colour :*** *Brown*
- **Texture :** Croquante et ferme.
- ***Texture :*** *Firm and crunchy.*
- **Saveur :** Caractéristique de l'amande, absence de goût de rance.
- ***Flavour :*** *Characteristic of almond, not rancid flavour.*
- **Odeur :** Caractéristique de l'amande, absence d'odeur de rance.
- ***Odour :*** *Characteristic of almond, not rancid odour.*

Noisettes décortiquées – Shelled Hazelnuts

- **Forme :** Ronde
- ***Shape :*** *Round.*
- **Couleur :** Brun clair à brun foncé
- ***Colour :*** *Brown to dark brown*
- **Texture :** Croquante
- ***Texture :*** *Crunchy*
- **Saveur :** Caractéristique, absence de goût terreux, moisi ou rance.
- ***Flavour :*** *Characteristic, absence of earthy flavour, mouldy or rancid*
- **Odeur :** Caractéristique, absence d'odeur étrangère (moisi, fermenté, rance)
- ***Odour :*** *Characteristic, no foreign odour (moldy, fermented, rancid)*

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

- **Calibre :**
 - Raisins secs : 251 à 360 grains aux 100 g. Le calibre peut être ajusté selon la récolte
 - Amandes décortiquées : 27/30 fruits à l'once, pour 28,35 g (96 à 106 fruits/100g)
 - Noisettes décortiquées : diamètre 11-13 mm (tolérance : 80% compris entre 11 et 15 mm)
- ***Size :***
 - Dried Raisins :* *251 to 360 fruits per 100 g. The size can be adjusted according to the crop*
 - Shelled Almonds :* *27/30 fruits per ounce, per 28,35 (96 to 106 fruits/100 g)*
 - Shelled Hazelnuts :* *diameter 11-13 mm (tolerance : 80% between 11 and 15 mm)*
- **Humidité :** < 13 %
- ***Moisture :*** *< 13 %*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/160
FRANCE PRUNE	Création : 19/10/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 28/03/2022 <i>Review</i>
		Page 4/5

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

304

Version : 16
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange 3 fruits secs (304)
▪ ***PRODUCT NAME :*** *Mix 3 dried fruits (304)*

- **Liste ingrédients*** : Raisins secs 50 % (raisins, huile de coton ≤ 0,5 %),
AMANDES décortiquées 40 %, **NOISETTES** décortiquées 10 %.

- ***Ingredients list**** : *Raisins 50 % (sultanas raisins, cotton oil ≤ 0,5%), shelled **ALMONDS** 40 %, shelled **HAZELNUT** 10 %.*

*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>	15% Tolérance 20%

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

Assurée par la faible teneur en eau des différents produits.

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.

Provided by the low moisture content of the various products.

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 information :

- Flore Totale Aérobie Mésophile – *Total account* : ≤ 100 000 germes/g
- Levures - *Yeast* : ≤ 10 000 germes/g
- Moisissures - *Mould* : ≤ 50 000 germes/g

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

Ochratoxines A : Conforme au règlement UE en vigueur (1881/2006) et textes le modifiant.

Ochratoxin A: In accordance with EU regulation in force (1881/2006) and its amendments.

7 – **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES** ***NUTRITIONAL INFORMATION***

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET	DIV/FTPF/160
FRANCE PRUNE	Création : 19/10/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 28/03/2022 <i>Review</i>
		Page 5/5

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

304

Version :
Version

16

▪ **NOM DU PRODUIT :**

Mélange 3 fruits secs (304)

▪ **PRODUCT NAME :**

Mix 3 dried fruits (304)

Valeur moyenne pour 100 g de produit :

Average value for 100 g of product :

Valeur énergétique :	<i>Energy value</i>	2024 kJ / 485 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	29 g
dont ac gras saturés :	<i>which saturated</i>	2,4 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	40 g
dont sucres :	<i>which sugars</i>	36 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	6,7 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	12 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,01 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.

New values will be updated on labelling.

Rédigé par :

NOM : Célia Torrente

FONCTION : Assistant Qualité

DATE : 24/03/2022

Vérifié par :

NOM : Corentin Mendez

FONCTION : Responsable Qualité

Site

DATE : 25/03/2022

Approuvé par :

NOM : Nicolas PARIES

FONCTION : Gestionnaire

Assurance Qualité

DATE : 28/03/2022