

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1444
FRANCE PRUNE	Création : 10/07/2023 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 1/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

5428

Version :
Version 1

▪ **NOM DU PRODUIT :** Coco râpée high fat import <50 ppm sulfites (5428)
▪ **PRODUCT NAME :** *High fat grated coconut < 50 ppm sulphites (5428)*

1 - MATIERE PREMIERE RAW MATERIAL

Variété : « Cocos Nucifera L »
Variety : « Cocos Nucifera L »

- **Origine :** INDONESIE, PHILIPPINES, VIETNAM, SRI LANKA
- **Origin :** *INDONESIA, PHILIPPINES, VIETNAM, SRI LANKA*

2 - PROCESS DE FABRICATION MANUFACTURING PROCESS

A réception, la noix de coco râpée est agréée en laboratoire puis stockée en frigo à température et hygrométrie contrôlées :

- jusqu'à l'expédition en carton d'origine,
- ou pour être pesées, conditionnées dans un autre type d'emballage et passées au détecteur métallique avant expédition.

At reception, an approval is carried out in laboratory. Grated coconut is stored in a cold warehouse:

- *until shipment in original box,*
- *or to be weighed, metal detected and put in another type of pack before shipment.*

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

- **Couleur :** Blanche avec des particules d'épiderme marron
- **Colour :** *White with small brown paring pieces*
- **Texture :** Poudre sèche et fluide
- **Texture :** *Dry and free flowing powder*
- **Saveur :** Caractéristique, absence de goût étranger
- **Flavour :** *Characteristic, absence of foreign taste*
- **Odeur :** Caractéristique, absence de goût étranger
- **Odour :** *Characteristic, absence of foreign taste*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

- **Calibre :** Granulométrie à titre indicatif :
• 100 % passe sur une maille de 1,7 mm
• < 15 % retenus sur une maille de 1,40 mm.
- **Size :** *Granulometry for information only :*
• *100% passes on a mesh of 1.7 mm*
• *≤ 15% retained on a mesh of 1,40 mm.*
- **Humidité :** 3 % Maxi (Dessicateur infrarouge) ou (Etuve à vide).
- **Moisture :** 3 % Maxi (*Infrared Dessicator*) or (*Vacuum oven*).

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1444
FRANCE PRUNE	Création : 10/07/2023 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

5428

Version : 1
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Coco râpée high fat import <50 ppm sulfites (5428)
▪ **PRODUCT NAME :** High fat grated coconut < 50 ppm sulphites (5428)

- **Liste ingrédients*** : Noix de coco râpée, conservateur : E220 **anhydride sulfureux** < 50 ppm

- **Ingredients list***: Grated Coconut, preservative : E220 **sulfure dioxide**

*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>	Limites / <i>Limitations</i>
Matières étrangères endogènes : fibre ; peau ; morceaux de coque – (En nombre) <i>Endogen foreign matters (fiber, brown skin, pieces of shell)</i>	<10 / 100g

- **Autres** :

- **Others** :

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par sa faible teneur en eau

Recommandation de condition optimale de stockage : 10-25°C

A conserver dans un endroit frais, au sec et à l'abri de la lumière après ouverture.

Provided by low moisture.

Optimal storage condition recommendation : 10-25°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* : ≤ 30 000 germes/g
- Levures - *Yeast* : ≤ 5 000 germes/g
- Moisissures - *Mould* : ≤ 5 000 germes/g

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.

In a three-class plan.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1444
FRANCE PRUNE	Création : 10/07/2023 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

5428

Version : 1
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Coco râpée high fat import <50 ppm sulfites (5428)
▪ **PRODUCT NAME :** *High fat grated coconut < 50 ppm sulphites (5428)*

Aflatoxines : Conforme au règlement UE 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>	2825 kJ / 685 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	66 g
dont ac gras saturés :	<i>which saturated</i>	63 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	10 g
dont sucres :	<i>which sugar</i>	7,7 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	12 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	7,7 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,05 g

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

Rédigé par :
NOM : Corentin Mendez
FONCTION : Responsable Qualité
Site
DATE : 10/07/2023

Vérifié par :
NOM : Vanessa Morton
FONCTION : Responsable Qualité
Site
DATE : 10/07/2023