

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1499
FRANCE PRUNE	Création : 29/04/2025 <i>Created</i>	Mise à jour : 17/06/2025 <i>Review</i>
		Page 1/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

5592

Version :
Version 2

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange salade touche de baie (5592)
▪ **PRODUCT NAME :**

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

Noix de cajou hachée	40%
Cranberrie	40%
Graine de courge décortiquée grillée	10%
Bâtonnet d'amande blanchie	10%

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

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING PROCESS

A réception, chacun des ingrédients est agréé puis stocké en chambre froide à température et hygrométrie régulées.

Tous les fruits sont alors mixés dans un mélangeur.

Le mélange est ensuite pesé, conditionné, passé au détecteur métallique et mis dans des cartons avant expédition.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

Noix de cajou hachée	gout	caractéristique
	odeur	caractéristique
	texture	Ferme
	visuel	morceau, couleur jaune, marron clair, ivoire clair, ivoire, gris clair
Bâtonnet d'amande blanchie	gout	caractéristique, absence de gout étranger (moisi fermenté, rance, huileux)
	odeur	caractéristique, absence d'odeur étrangère (moisi fermenté, rance, huileux)
	texture	ferme
	visuel	Bâtonnet, couleur beige (crème) clair à foncé
Graine de courge décortiquée grillée	goût	caractéristique
	odeur	Caractéristique, sans odeur de rance
	texture	Ferme
	visuel	ovale, couleur verte à vert foncé
Cranberrie	gout	Aigre-doux typique
	odeur	Fruitée caractéristique
	texture	Tendre et moelleuse
	visuel	Ronde et coupée, couleur rouge foncé uniforme, typique

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1499
FRANCE PRUNE	Création : 29/04/2025 <i>Created</i>	Mise à jour : 17/06/2025 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

5592

Version : 2
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange salade touche de baie (5592)
▪ **PRODUCT NAME :**

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

- **Liste ingrédients* :** *Ingredients list**

Brisures de **NOIX DE CAJOU** 40%, cranberries déshydratées et sucrées 40% (cranberries, sucre, huile de tournesol), graines de courge décortiquées grillées 10%, bâtonnets d'**AMANDES** blanchies 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 et autres contaminants :** Conforme à la réglementation en vigueur
(Règlements n°396/2005 et n°2023/915 et textes les modifiant)

- **Pesticids and other contaminants :** *Comply with regulation in force (Regulation n°396/2005 and 2023/915 and amendments)*

Défauts / <i>defects</i>	
Morceaux / brisures <1 cm	3%
Graines endommagées par les insectes	1%

- **Autres : Others :** /

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la faible activité en eau des ingrédients.

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

Optimal storage condition recommendation :

To be stored in a cool dried place after opening.

6 – **MICROBIOLOGIE** *MICROBIOLOGY*

Absence de législation, à titre indicatif :

Without legislation – for information :

Germe	Maximum (ufc/g)
Flore totale	100 000
Levures	10 000
Moisissures	100 000
Entérobactéries	10 000
Coliformes totaux	1 000
E.coli	10
Bacillus cereus	1 000
Salmonelles	abs dans 25g
Listeria monocytogenes	100

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/1499
FRANCE PRUNE	Création : 29/04/2025 <i>Created</i>	Mise à jour : 17/06/2025 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

5592

Version : 2
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange salade touche de baie (5592)
▪ **PRODUCT NAME :**

7 – **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

NUTRITIONAL INFORMATION

Valeur moyenne pour 100 g de produit :
Average value for 100 g of product :

Energie / <i>Energy</i>	kJ	2050
	kcal	492
Matières grasses / <i>Total Fat</i>	g	30
<i>dont acides gras saturés / of wich saturated</i>	g	4,5
Glucides / <i>carbohydrate</i>	g	39
<i>dont sucres / of wich sugars</i>	g	29
Fibres / <i>Fibre</i>	g	5,6
Protéines / <i>protein</i>	g	14
Sel / <i>salt</i>	g	0,09

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

Rédigé par :
NOM : Fanny Labadie
FONCTION : Assistante Qualité

DATE : 16/06/2025

Vérifié par :
NOM : Morgane Labbe
FONCTION : Responsable Qualité
Amont
DATE : 17/06/2025