

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/289
FRANCE PRUNE	Création : 16/10/2002 <i>Created</i>	Mise à jour : 05/01/2022 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

805

Version : 6
Application

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

Figure moelleuse nature N°9 dépedonculée SP (805)
Genuine soft figs Nr 9 unpedonculated with preservative (805)

1 - MATIERE PREMIERE **RAW MATERIAL**

Les figes sèches sont issues du séchage naturel ou artificiel des fruits mûrs des Cultivars de Ficus Carica Domestica L.

Les fruits frais sont séchés, désinsectisés, puis triés sous lampe UV et calibrés. Les figes sèches sont dépedonculées, triées manuellement, passées sous lampe UV puis conditionnées et passées au détecteur métallique pour être expédiées

*The figs stem from the natural or artificial drying of the ripe fruits of the type **Ficus Carica Domestica L.***

Fruits are unpedonculated, manually sorted out under UV light, sized and packed. Then they are packed and metal detected to be sent.

- **Origine :** Turquie (région de Smyrne).
- **Origin :** *TURKEY (country of Smyrne).*

2 - PROCESS DE FABRICATION **MANUFACTURING TECHNOLOGY**

A réception, les figes sont agréées puis stockées en chambre froide à température et hygrométrie contrôlées.

Les figes sèches sont réhydratées dans un bain d'eau chaude puis plongées dans une solution de sorbate de potassium. Elles sont ensuite triées, pesées, passées au détecteur métallique et conditionnées.

On receipt, figs are agreed then stored in cold warehouse with temperature and hygrometry controled.

Dried figs are rehydrated in hot water then soaked in sorbate solution and sorted out. Finally they are weighed, packed and metal detected.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Aspect : Fruits entiers sans pédoncule.
Appearance : whole fruit without pedoncule

- **Couleur :** marron clair à marron foncé.
- **Colour :** *light brown to dark brown.*
- **Texture :** moelleuse, peau croquante.
- **Texture :** *soft with a crunchy skin.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/289
FRANCE PRUNE	Création : 16/10/2002 <i>Created</i>	Mise à jour : 05/01/2022 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

805

Version :
Application

6

▪ **NOM DU PRODUIT :** **Figue moelleuse nature N°9 dépedonculée SP (805)**
 ▪ **PRODUCT NAME :** *Genuine soft figs Nr 9 unpedonculed with preservative (805)*

- **Saveur :** caractéristique, fruitée, rappelant la figue fraîche.
- **Flavour :** *characteristic, fruity, reminding the fresh fig.*
- **Odeur :** caractéristique de la figue.
- **Odour :** *characteristic odour of the fig.*

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

- **Calibre :** Mise en œuvre N° 9 (81 à 100 fruits au kg avant dépedonculage).
- **Size :** *Raw material N° 9 (81 to 100 fruits per 1 kg before unpedonculating).*
- **Catégorie :** Genuine.
- **Type :** *Genuine.*
- **Humidité :** 35 % maximum
- **Moisture :** *35 % maximum .*
- **Liste ingrédients :** Figues, conservateur : sorbate de potassium (E 202).
- **Ingredients list :** *Figs, preservative : potassium sorbate (E 202).*
- **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>	Tolérance 12 % maxi <i>Tolerance 12 % maxi</i>

- **Autres :** /
- **Others :** /

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par le conservateur.
 A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.
Assured by preservative.
To be stored in a cool dried place after opening.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/289
FRANCE PRUNE	Création : 16/10/2002 <i>Created</i>	Mise à jour : 05/01/2022 <i>Review</i>
	805	Version : 6 <i>Application</i>

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

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

Figue moelleuse nature N°9 dépedonculée SP (805)
Genuine soft figs Nr 9 unpedonculed with preservative (805)

6 – MICROBIOLOGIE

MICROBIOLOGY

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

Flore totale aérobie mésophile	≤ 10 ⁴ germes/g.
Levures – Moisissures	≤ 5.10 ³ germes/g.
<i>TVC (30° C)</i>	<i>≤ 10⁴ germs/g</i>
<i>Yeast and mould</i>	<i>≤ 5.10³ germs/g</i>

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>	1038 kJ / 246 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	2,4 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,8 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	48 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	39 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	9,9 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2,8 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,2g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.
New values will be integrated in printing.

Rédigé par :
NOM : Christine Verdier
FONCTION : Assistant Qualité
Groupe
DATE : 05/01/2022

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 05/01/2022

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 05/01/2022