Références de la fiche technique : **5594** **Version :** **1**
Technical sheet reference *Version*

▪ **NOM DU PRODUIT :** **Figue moelleuse nature dépédonculée SP (5594)**
▪ ***PRODUCT NAME :*** ***Geunine soft figs N)9 unpedonculed with preservative (5594)***

1 - MATIERE PREMIERE
RAW MATERIAL

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

Les fruits frais sont séchés, fumigés, triés aflatoxines (lampe UV), calibrés, lavés à l'eau salée, triés, dépédonculés, conditionnés, passés au détecteur de métal.

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

Fruits are dried, fumiged, aflatoxin sorting (UV), sized, washed with salt water, sorted, stemless, packed, metal detection.

- **Origine :** Turquie
- ***Origin :*** *TURKEY*

2 - PROCESS DE FABRICATION
MANUFACTURING TECHNOLOGY

A réception, les figues sont agréées puis stockées en chambre froide à température contrôlée.
Les figues sèches sont préparées, réhydratées sorbatées , triées.
Elles sont conditionnées, pesées, passées au détecteur métal et sur conditionnées.

On receipt, figs are agreed then stored in cold warehouse with temperature controled.
Dried figs are prepared, rehydrated, plunged into a sorbate solution, sorted out. They are packaged, weighed, metal detector and over conditioned.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

- **Couleur :** homogène
- ***Colour :*** *Homogenous*

- **Texture :** souple, peau fine
- ***Texture :*** *Smooth, fine skin.*

- **Saveur :** caractéristique, fruitée
- ***Flavour :*** *characteristic, fruity,*

- **Odeur :** caractéristique de la figue.
- ***Odour :*** *characteristic odour of the fig.*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES
PHYSICO-CHEMICALCHARACTERISTICS

- **Calibre :** 81 à 100 fruits au kg avant dépédonculage.
- ***Size :*** *81 to 100 fruits per 1 kg before unpedonculating.*

- **Catégorie :** Genuine.
- ***Type :*** *Genuine.*

- **Humidité :** cible 36%, 40 % maximum
- ***Moisture :*** *target 36%, 40 % 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 et autres contaminants :** Conforme à la règlementation 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)*

- **Tolérances défauts :**
- ***Defects tolerance :***

Défauts totaux ***Total defects***	**12% maxi Tolérance +3%**

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

5 – CONSERVATION
PRESERVATION

Assurée par le conservateur.
Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.
Assured by preservative.
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	≤ 3.10^5 germes/g.
Levures	≤ 5.10^3 germes/g
Moisissures	≤ 5.10^3 germes/g.
Total account	*≤ 3.10^5 germs/g*
Yeast	*≤ 5.10^3 germs/g*
Mould	*≤ 5.10^3 germs/g*

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.
In a 3levels check plan.

7 – INFORMATIONS NUTRITIONNELLES
NUTRITIONAL INFORMATIONS

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

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

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