

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/667
FRANCE PRUNE	Création : 21/09/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 26/01/2021 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3374

Version :
Application 7

▪ **NOM DU PRODUIT :** Abricot moelleux n°6 standard avec sorbate (3374)
▪ **PRODUCT NAME :** *Soft apricot N°6 standard with preservative (3374)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

Obtenus par séchage naturel des fruits mûrs des variétés issues de l'Armeniaca Vulgaris L. (Prunus Armeniaca L.).

Les abricots secs sont dénoyautés manuellement et séchés au soleil après traitement au soufre. Les fruits séchés sont désinsectisés, lavés et séchés.

Ripe fruits from the variety Armeniaca Vulgaris L (Prunus Armeniaca L.) are pitted manually and dried in the sun after treatment with sulphur. The dried fruits are desinsectified, washed and dried.

- **Origine :** TURQUIE, Région de MALATYA (Est de la vallée de l'Euphrate).
- **Origin :** *MALATYA and the country around (East of Euphrate Valley).*

Principales variétés : Kaba Asi, Hacı Halliloglu, Hassan Bey.
Main varieties : Kaba Asi, Hacı Halliloglu, Hassan Bey

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

A réception, chaque lot d'abricots secs est agréé et stocké en chambre froide à température et hygrométrie maîtrisée.

Les abricots secs sont lavés, réhydratés dans un bain d'eau chaude, puis plongés dans une solution de sorbate de potassium. Ils sont ensuite triés, pesés, passés au détecteur métallique et conditionnés.

On receipt, an agreement (visual and in laboratory) is done for each lot. They are stored, in chilled room with temperature and hygrometry controlled. The apricots are washed, rehydrated in hot water and plunged in sorbate solution. Then, they are sorted out, weighed, metal detected and packed.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Fruits entiers, dénoyautés.
Appearance : disc shape without pit.

- **Couleur :** jaune clair à orangé brun.
- **Colour :** *light yellow to brown orange.*

- **Texture :** moelleuse.
- **Texture :** *smooth.*

- **Saveur :** caractéristique, fruitée et sucrée
- **Flavour :** *characteristic, sweet and fruity.*

- **Odeur :** caractéristique de l'abricot sec, une légère odeur de soufre n'est pas anormale
- **Odour :** *characteristic of apricot, with a light smell of sulphur*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/667
FRANCE PRUNE	Création : 21/09/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 26/01/2021 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3374

Version : 7
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Abricot moelleux n°6 standard avec sorbate (3374)
▪ **PRODUCT NAME :** *Soft apricot N°6 standard with preservative (3374)*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- **Calibre :** N° 6 (181 à 200 fruits au kg).
 - **Size :** *N° 6 (181-200 fruits/kg).*
 - **Catégorie :** Standard.
 - **Type :** *Standard.*
 - **Humidité :** Cible : 35% tolérance +1%
 - **Moisture :** *Target 35% tolerance + 1%*
 - **Liste ingrédients *:** Abricots secs, anti oxydant : **anhydride sulfureux**, conservateur : sorbate de potassium,
 - **Ingredients list* :** *Dried apricots, antioxidant : **sulphur dioxide**, preservative : potassium sorbate.*
- *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 :** Matière première conforme à la législation UE en vigueur.
 - **Pesticids :** *Raw material conform to EU Directive in force.*
 - **Tolérances défauts :**
 - **Defects tolerance :**

Défauts totaux en poids <i>Total defects (in weight)</i>	15% maxi tolérance +5%
dont fruits déchirés <i>Including torn fruits</i>	4% maxi

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

5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par le sorbate de potassium. (E202)

Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante
10 à 25°C maximum

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

Assured by potassium sorbate (E202)

Optimal storage condition recommendation : ambient temperature 10 to 25°C maximum

To be stored in a cool dried place after opening.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/667
FRANCE PRUNE	Création : 21/09/2009 <i>Created</i>	Mise à jour : 26/01/2021 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3374

Version : 7
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Abricot moelleux n°6 standard avec sorbate (3374)
▪ **PRODUCT NAME :** *Soft apricot N°6 standard with preservative (3374)*

6 – MICROBIOLOGIE *MICROBIOLOGY*

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

Flore totale aérobie mésophile	≤ 3.10 ⁵ germes/g
Levures et moisissures	≤ 5.10 ³ germes/g
<i>Total account</i>	<i>≤ 3.10⁵ 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 à la législation UE en vigueur.
Aflatoxin : Conform to EU Directive in force.

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>	819 kJ / 193 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,3 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	42 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	32 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	4,6 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,07 g

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 : 25/01/2021

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 26/01/2021

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 26/01/2021