Références de la fiche technique : *Technical sheet reference* **3374** **Version :** *Version* **8**

- **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, Haci Halliloglu, Hassan Bey.
Main varieties : Kaba Asi, Haci Halliloglu, Hassan Bey

2 - PROCESS DE FABRICATION
MANUFACTURING PROCESS

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 SPECIFICATIONS

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*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES
PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

- **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 :** 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 en poids ***Total defects (in weight)***	**15% maxi tolérance +5%**
dont fruits déchirés *Including torn fruits*	**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.
Provided 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.

6 – MICROBIOLOGIE
MICROBIOLOGY

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

Flore totale aérobie mésophile	$\leq 3.10^5$ germes/g
Levures et moisissures	$\leq 5.10^3$ germes/g

Total account	$\leq 3.10^5$ *germs/g*
Yeast and mould	$\leq 5.10^3$ *germs/ g*

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.
In a three-class plan.

Aflatoxines : Conforme au règlement UE en vigueur (1881/2006) et textes le modifiant
Aflatoxin: In accordance with EU regulation in force (1881/2006) and its amendments

7 – INFORMATIONS NUTRITIONNELLES
NUTRITIONAL INFORMATIONS

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

Valeur énergétique :	*Energy value*	837 kJ /198 kcal
Matières grasses :	*Fat*	0,4 g
dont ac gras saturés :	*which saturated*	0 g
Glucides :	*Carbohydrates*	48 g
dont sucres :	*which sugars*	29 g
Fibres alimentaires :	*Dietary fibre*	5,1 g
Protéines :	Proteins	2,2 g
Sel :	*Salt*	0,02 g

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

Rédigé par :
NOM : Christine Verdier
FONCTION : Assistant Qualité Groupe
DATE : 24/01/2024

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité Groupe Adjoint
DATE : 25/01/2024