

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/160
FRANCE PRUNE	Création : 19/10/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 05/12/2023 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

304

Version :
Version 17

■ **NOM DU PRODUIT :** Mélange 3 fruits secs (304)
■ **PRODUCT NAME :** *Mix 3 dried fruits (304)*

1 - MATIERE PREMIERE RAW MATERIAL

Raisins sultanines	50%
Amandes décortiquées	40%
Noisettes décortiquées	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

Raisins sultanines	gout	sucré et fruité, absence de goût de rance provoqué par l'huile
	odeur	Caractéristique, absence d'odeur étrangère. Absence d'odeur de rance provoquée par l'huile
	texture	moelleuse
	visuel	ovale, selon le standard Turque, type 8
Amandes décortiquées	goût	caractéristique de l'amande, absence de goût de rance
	odeur	caractéristique de l'amande, absence d'odeur de rance
	texture	croquante et ferme
	visuel	allongée et aplatie, marron clair
Noisettes décortiquées	goût	caractéristique, absence de goût terreux, moisi ou rance
	odeur	caractéristique, absence d'odeur étrangère (moisi, fermenté, rance)
	texture	croquante
	visuel	ronde, brun clair à foncé

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

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

Raisins secs 50 % (raisins, huile de coton ≤ 0,5 %), AMANDES décortiquées 40 %, NOISETTES décortiquées 10 %.

*les allergènes sont indiqués en gras

- **OGM – Ionisation :** Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.

- **GMO – Radiation :** *GMO and radiation treatment free product.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET	DIV/FTPF/160
FRANCE PRUNE	Création : 19/10/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 05/12/2023 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

304

Version : 17
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Mélange 3 fruits secs (304)
▪ **PRODUCT NAME :** Mix 3 dried fruits (304)

- **Pesticides :** Conforme au règlement UE 396/2005 et textes le modifiant
- **Pesticids :** In accordance with EU regulation in force (396/2005) and its amendments

Défauts / <i>defects</i>	
Morceaux / brisures <1cm	3%
Graines endommagées par les insectes	1%
Amalgamés (à partir de 3 fruits)	3%
Corps étranger végétal	0,5%
Flétri / sous-développé	2%

- **Autres : *Others* :**

Absence d'insectes, de corps étrangers et de graines moisies ou pourries.

Malgré le soin apporté, des traces d'infestation morte et des morceaux de coques peuvent exceptionnellement subsister dans le produit.

5 – **CONSERVATION** ***PRESERVATION***

Assurée par la faible activité en eau.

Recommandation de condition optimale de stockage : à température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

A conserver dans un endroit frais, au sec et à l'abri de la lumière après ouverture.

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.

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

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

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET	DIV/FTPF/160
FRANCE PRUNE	Création : 19/10/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 05/12/2023 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

304

Version :
Version

17

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

Mélange 3 fruits secs (304)
Mix 3 dried fruits (304)

7 – **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES** **NUTRITIONAL INFORMATION**

Valeur moyenne pour 100 g :

Energie / <i>Energy</i>	kJ	2019
	kcal	484
Matières grasses / <i>Total Fat</i>	g	29
<i>dont acides gras saturés / of wich saturated</i>	g	2,4
Glucides / <i>carbohydrate</i>	g	40
<i>dont sucres / of wich sugars</i>	g	36
Fibres / <i>Fibre</i>	g	6,7
Protéines / <i>protein</i>	g	12
Sel / <i>salt</i>	g	0,02

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

Rédigé par :
NOM : Célia Vergeot
FONCTION : Assistant Qualité
DATE : 28/11/2023

Vérifié par :
NOM : Corentin Mendez
FONCTION : Responsable Qualité
Site
DATE : 05/12/2023