

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/570
FRANCE PRUNE	Création : 11/09/2007 <i>Created</i>	Mise à jour : 26/03/2025 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

3151

Version :
Version 8

■ **NOM DU PRODUIT :**
■ **PRODUCT NAME :**

Datte Deglet Nour dénoyautée moelleuse avec conservateur (3151)
Soft pitted Deglet Nour date with preservative (3151)

MATIERE PREMIERE **RAW MATERIAL**

Les dattes sont débranchées, fumigées, triées (défauts et texture), dénoyautées, triées (infestations et défauts), conditionnées.

Fruit issu du « **Phoenix Dactylifera L.** ».

Dates are pulled of, treated by the fumigation, sorted out (defects and texture), pitted, sorted out (insect damages and defects), packed.

*Whole ripe dates stemmed from « **Phoenix Dactylifera L.** ».*

- **Variété :** DEGLET NOUR.

- **Variety :** *DEGLET NOUR.*

- **Origine :** Algérie

- **Origin :** *Algeria*

2 - PROCESS DE FABRICATION **MANUFACTURING PROCESS**

A réception, les dattes sont agréées puis stockées en chambre froide à température contrôlées.

Les dattes dénoyautées sont préparées, réhydratées, sorbatées, triées.

Elles sont conditionnées, pesées, passées au détecteur métal et sur conditionnées.

On receipt, an agreement is done in laboratory and dates are stored in cold warehouse with temperature controlled.

Pitted dates are prepared, rehydrated, plunged into a sorbate solution, sorted out.

They are packaged, weighed, metal detector and over conditioned.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES **ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS**

Aspect : Dattes dénoyautées manuellement (fente longitudinale).

Form : oblong, typic of Deglet Nour date with a lengthwise slit (manually pitting).

- **Couleur :** marron.

- **Colour :** *brown.*

- **Texture :** moelleuse.

- **Texture :** *fleshy.*

- **Saveur :** caractéristique de la datte.

- **Flavour :** *characteristic of date.*

- **Odeur :** caractéristique de la datte.

- **Odour :** *characteristic of date.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET	DIV/FTPF/570
FRANCE PRUNE	Création : 11/09/2007 <i>Created</i>	Mise à jour : 26/03/2025 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

3151

Version : 8
Version

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

Datte Deglet Nour dénoyautée moelleuse avec conservateur (3151)
Soft pitted Deglet Nour date with preservative (3151)

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES *PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS*

- **Calibre :** Mise en œuvre : 145 à 155 fruits au kg.
- **Size :** *Raw material : 145 to 155 fruits / kg.*
- **Catégorie :** /
- **Type :** /
- **Humidité :** cible 25% tolérance 30% maximum
- **Moisture :** *target 25% tolerance 30% maximum*
- **Liste ingrédients* :** Dattes dénoyautées, conservateur : sorbate de potassium (E 202)
- **Ingredients list* :** *Pitted dates, preservative : sorbate potassium.*
**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 et autres contaminants :** Conforme à la réglementation 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 <i>Total defects</i>	12% maxi
Noyaux / <i>Pits in weight</i>	1 % maxi en poids

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

5 – CONSERVATION *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau de la datte et le conservateur.
Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante 10 à 25°C
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.
Provided by low moisture and preservative
Optimal storage condition recommendation : ambient temperature 10 to 25°C
To be stored in a cool dried place after opening.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET	DIV/FTPF/570
FRANCE PRUNE	Création : 11/09/2007 <i>Created</i>	Mise à jour : 26/03/2025 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

3151

Version : 8
Version

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

Datte Deglet Nour dénoyautée moelleuse avec conservateur (3151)
Soft pitted Deglet Nour date with preservative (3151)

6 – MICROBIOLOGIE *MICROBIOLOGY*

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

Flore totale aérobie mésophile	$\leq 5.10^4$ germes/g.
Levures et moisissures	$\leq 10^4$ germes/g.
<i>Total account :</i>	<i>$\leq 5.10^4$ germs/g</i>
<i>Yeast and mould :</i>	<i>$\leq 10^4$ germs/g</i>

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

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>	1210 kJ / 286 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,2 g
dont ac gras saturés :	<i>which saturated</i>	0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	6,4 g
dont sucres :	<i>which sugars</i>	55 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	7,8 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2,2g
Sel :	<i>Salt</i>	0,047 g

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

Rédigé par :
NOM : Fanny Labadie
FONCTION : Assistante Qualité

DATE : 25/03/2025

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 26/03/2025