

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/563
FRANCE PRUNE	Création : 21/08/2007 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/03/2019 <i>Review</i>
		Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2947

Version : 5
Application

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

Figue moelleuse g enuine nature d ep edoncul ee avec conservateur (2947)
Soft unpedonculated genuine figs with preservative (2947)

1 - MATIERE PREMIERE **RAW MATERIAL**

Les figes sèches sont issues du séchage naturel ou artificiel des fruits m urs des Cultivars de Ficus Carica Domestica L.

Les fruits frais sont s ech es, d esinsectis es, puis tri es sous lampe UV et calibr es.

Les figes sèches sont d ep edoncul ees, triées manuellement puis conditionnées et passées au d etecteur m etallique pour être exp edi ees.

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

The fresh fruits are dried, desinsectised, under UV lamps sorted out and sized

The dried figs are unpedonculated, manually sorted out then packed and metal detected before being sent.

- **Vari et e** : Sarilop

- **Variety** : *Sarilop*

- **Origine** : Turquie (région de Smyrne).

- **Origin** : *TURKEY (country of Izmir).*

2 - PROCESS DE FABRICATION **MANUFACTURING TECHNOLOGY**

A réception, les figes sont agr ees puis stockées en chambre froide   température et hygrométrie contrôlées.

Les figes sèches sont réhydratées dans un bain d'eau chaude puis plongées dans une solution de sorbate de potassium. Elles sont ensuite tri ees, pes ees, passées au d etecteur m etallique et conditionn ees.

On receipt, figs are agreed then stored in cold warehouse with relative moisture and temperature controlled.

Dried figs are rehydrated in hot water then plunged in potassium sorbate solution. Then they are sorted out, weighed, metal detected and packed.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Aspect : Fruits entiers sans p edoncule.

Appearance : whole fruit without peduncle

- **Couleur** : marron clair   marron fonc e.

- **Colour** : *light brown to dark brown.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/563
FRANCE PRUNE	Création : 21/08/2007 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/03/2019 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2947

Version : 5
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Figue moelleuse g enuine nature d ep edoncul ee avec conservateur (2947)
 ▪ **PRODUCT NAME :** *Soft unpedonculated genuine figs with preservative (2947)*

- **Texture :** moelleuse, peau ferme
- **Texture :** *soft with a firm skin.*
- **Saveur :** caractéristique, fruitée, rappelant la figue fraîche.
- **Flavour :** *characteristic, fruity, reminding the fresh fig.*
- **Odeur :** caractéristique de la figue
- **Odour :** *characteristic odour of the fig.*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ***PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS***

- **Calibre :** Mise en  uvre N  7,5 (70   76 fruits au kg avant d ep edonculage).
- **Size :** *Raw material : N 7,5 (70 to 76 fruits per 1 kg before unpedoncultation).*
- **Catégorie :** Genuine.
- **Type :** *Genuine*
- **Humidité :** 35 % maximum .
- **Moisture :** *35 % maximum*
- **Liste ingrédients* :** Figs, conservateur : sorbate de potassium (E 202).
- **Ingredients list* :** *Figs, preservative : potassium sorbate (E 202).*
- *les allergènes sont indiqu es 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   la législation UE en vigueur.
- **Pesticids :** *Raw material conform to EU Directive in force.*
- **Tolérances défauts :**
- **Defects tolerance :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	12% maxi tolérance +3 %

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

5 – CONSERVATION ***PRESERVATION***

Assurée par le conservateur
 Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante
 10   25 C maximum

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/563
FRANCE PRUNE	Création : 21/08/2007 <i>Created</i>	Mise à jour : 12/03/2019 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2947

Version : 5
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Figue moelleuse g enuine nature d ep edoncul ee avec conservateur (2947)
▪ **PRODUCT NAME :** *Soft unpedonculated genuine figs with preservative (2947)*

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

Assured by preservative

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,   titre indicatif :

Without legislation – for guidance :

Flore totale aérobie mésophile	$\leq 10^4$ germes/g.
Levures – Moisissures	$\leq 5.10^3$ germes/g.
<i>TVC (30� C)</i>	$\leq 10^4$ germs/g
<i>Yeast and mould</i>	$\leq 5.10^3$ germs/g

Interprétation des résultats selon un plan   3 classes.

In a 3levels check plan.

Aflatoxines : Conforme   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>	1038 kJ / 246 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	2,4 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,8 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	48 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	39 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	9,9 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2,8 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,2 g

Valeurs en cours de mise   jour sur l'ensemble des étiquetages.

New values will be integrated in printing.

Rédigé par :

NOM : Christine Verdier

FONCTION : Assistant Qualité

Groupe

DATE : 05/03/2019

Vérifié par :

NOM : Isabelle Poloni

FONCTION : Responsable Qualité

Groupe Adjoint

DATE : 11/03/2019

Approuvé par :

NOM : Nicolas PARIES

FONCTION : Gestionnaire

Assurance Qualité

DATE : 12/03/2019