

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		<b>DIV/FTPF/381</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 24/05/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 26/02/2021 <i>Review</i>	<b>Page 1/3</b>

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

2330

Version : 10  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Raisin Golden Standard (2330)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Golden raisin standard (2330)*

## **1 - MATIERE PREMIERE**

### ***RAW MATERIAL***

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Récolte manuelle</li> <li>- Ajout de sulfites</li> <li>- Séchage au soleil</li> <li>- Calibrage</li> <li>- Coupe des rafles et des pédicelles</li> <li>- Plusieurs lavages à l'eau, plusieurs étapes de tris électroniques</li> <li>- Enrobage d'huile</li> <li>- Détection métallique et conditionnement</li> <li>- Fumigation</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Manual harvest</i></li> <li>- <i>Addition of sulphites</i></li> <li>- <i>Sundrying</i></li> <li>- <i>Sizing</i></li> <li>- <i>Stalks and capstems cut</i></li> <li>- <i>Several washings with water, several sorting steps (electronic)</i></li> <li>- <i>Oil coating</i></li> <li>- <i>Metal detection and packing</i></li> <li>- <i>Fumigation</i></li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Variété :</b> Vitis Vinifera L - Golden</li> <li>- <b>Variety :</b> <i>Vitis Vinifera L - Golden</i></li> </ul>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Origine :</b> Afrique du Sud</li> <li>- <b>Origin :</b> <i>South Africa</i></li> </ul>  |   |

## **2 - PROCESS DE FABRICATION**

### ***MANUFACTURING TECHNOLOGY***

Les raisins secs sont agréés à réception et stockés en chambre froide à température et hygrométrie maîtrisées :

- jusqu'à expédition en carton d'origine,
- ou pour être pesés, passés au détecteur métallique et conditionnés dans un autre type d'emballage avant expédition.

*On receipt, an agreement is done in laboratory and raisins are stored, in chilled room with relative moisture and temperature controlled :*

- *till sending in original box,*
- *or to be weighed, metal detected and put in another type of packing before sending.*

## **3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

### ***ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS***

- **Forme :** Ovale
- **Shape :** *Oval*
- **Couleur :** Jaune clair à jaune ambré, uniforme à : 70% au moins pour les Standard.
- **Colour :** *Light yellow to amber yellow, at least : 70% uniform for Standard.*
- **Texture :** moelleuse.
- **Texture :** *soft.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/381</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 24/05/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 26/02/2021 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

2330

Version : 10  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Raisin Golden Standard (2330)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Golden raisin standard (2330)*

- **Saveur :** Sucré et fruité, absence de goût de rance provoqué par l'huile.
- **Flavour :** *Sweet and fruity, no rancid taste caused by oil*
- **Odeur :** Caractéristique, absence d'odeur étrangère. Absence d'odeur de rance provoquée par l'huile.
- **Odour :** *Characteristic, absence of foreign odour. No rancid odour caused by oil.*

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

- **Calibre :** Medium 200 - 299 grains/100g. Le calibre peut être ajusté selon la récolte.
  - **Size :** *Medium 200 - 299 berries/100g. The size can be adjusted according to the crop.*
  - **Humidité :** ≤ 15 % (méthode DFA)
  - **Moisture :** *≤ 15 % (méthode DFA).*
  - **Liste ingrédients\* :** Raisins secs golden,, huile végétale non hydrogénée de tournesol 0,5%, antioxydant : **ANHYDRIDE SULFUREUX** (E220 ≤ 2000 ppm)
  - **Ingredients list\* :** *Golden Raisins, vegetable oil origin sunflower0,5), Anti-Oxidant : **SULPHUR DIOXIDE** (E220 ≤ 2000 ppm)*
- \*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 :** *Comply with EU regulation 396/2005 and texts modifying it*
  - **Tolérances défauts :**
  - **Defects tolerance :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	≤ 30% tolérance +5%

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

Assurée par la faible teneur en eau et les sulfites.  
Recommandation de condition optimale de stockage : 10-25°C.  
A conserver dans un endroit frais, au sec et à l'abri de la lumière après ouverture.  
*Good preservation obtained thanks to the low water content and sulphites.*  
*Optimal storage condition recommendation: 10-25°C*

<p style="text-align: center;"><b>GROUPE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>FRANCE PRUNE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i></p> <p>Création : 24/05/2004 <span style="float: right;">Mise à jour : 26/02/2021</span> <i>Created</i> <span style="float: right;"><i>Review</i></span></p>	<p style="text-align: center;"><b>DIV/FTPF/381</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Page 3/3</b></p>
---	---	---

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

2330

Version : 10  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Raisin Golden Standard (2330)

▪ **PRODUCT NAME** :

*Golden raisin standard (2330)*

*To be stored in a cool dried place after opening.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/381</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 24/05/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 26/02/2021 <i>Review</i>
		<b>Page 4/3</b>

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

2330

Version : 10  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Raisin Golden Standard (2330)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Golden raisin standard (2330)*

## 6 – MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY

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

- Flore totale aérobie mésophile – <i>Total account :</i>	≤ 100 000 germes/g
- Levures – <i>Yeast :</i>	≤ 10 000 germes/g
- Moisissures – <i>Mould :</i>	≤ 50 000 germes/g

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.  
*In a 3levels check plan.*

Aflatoxines : Conforme au règlement UE 1881/2006 et textes le modifiant  
*Aflatoxin : Comply with EU regulation 1881/2006 and texts modifying it*

## 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>	1431 kJ / 337 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,8 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,2 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	74 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	60 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	4,8 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2,6 g
Sel :	<i>Salt</i>	< 0,01 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.  
*New values will be integrated in printing.*

Rédigé par :  
**NOM** : Célia Torrente  
**FONCTION** : Assistant Qualité  
  
**DATE** : 12/02/2021

Vérifié par :  
**NOM** : Blandine Pourtier  
**FONCTION** : Responsable Qualité  
**Site**  
**DATE** : 15/02/2021

Approuvé par :  
**NOM** : Nicolas PARIES  
**FONCTION** : Gestionnaire  
**Assurance Qualité**  
**DATE** : 26/02/2021