

| | | |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 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 : 09/03/2022 <i>Review</i> |
| | | Page 1/3 |

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2947

Version : 6
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Figue moelleuse g enuine nature d ep edoncul ee avec conservateur (2947)
▪ **PRODUCT NAME :** *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 détecteur métallique pour être expédiées.

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.

- **Variété :** Sarilop

- **Variety :** *Sarilop*

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

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

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING PROCESS

A réception, les figes sont agréées puis stockées en chambre froide à 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 triées, pesées, passées au détecteur métallique et conditionnées.

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 SPECIFICATIONS

Aspect : Fruits entiers sans p edoncule.

Appearance : whole fruit without peduncule

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

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

- **Texture :** moelleuse, peau ferme

- **Texture :** *soft with a firm skin.*

| | | |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 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 : 09/03/2022 <i>Review</i> |
| | | Page 2/3 |

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2947

Version :
Version

6

▪ **NOM DU PRODUIT :** **Figue moelleuse g ne nature d p doncul e avec conservateur (2947)**
 ▪ **PRODUCT NAME :** *Soft unpedonculated genuine figs with preservative (2947)*

- **Saveur :** caractéristique, fruit e, 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 SPECIFICATIONS*

- **Calibre :** Mise en  uvre N  7,5 (70   76 fruits au kg avant d p donculage).
- **Size :** *Raw material : N 7,5 (70 to 76 fruits per 1 kg before unpedonclation).*
- **Cat gorie :** G ne.
- **Type :** *G ne*
- **Humidit  :** 35 % maximum .
- **Moisture :** *35 % maximum*
- **Liste ingrédients* :** Figues, conservateur : sorbate de potassium (E 202).
- **Ingredients list* :** *Figs, preservative : potassium sorbate (E 202).*
- *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 <i>Total defects</i> | 12% maxi tolérance +3 % |
| | |

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

5 – CONSERVATION *PRESERVATION*

Assur e par le conservateur
 Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante 10 à 25 C maxi
 A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.
Provided by preservative
Optimal storage condition recommendation : ambient temperature 10 to 25 C maximum
To be stored in a cool dried place after opening.

| | | |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 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 : 09/03/2022 <i>Review</i> |
| | | Page 3/3 |

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2947

Version : 6
Version

▪ **NOM DU PRODUIT** : Figue moelleuse g ne nature d p doncul e avec conservateur (2947)
▪ **PRODUCT NAME** : *Soft unpedonculated genuine figs with preservative (2947)*

6 – **MICROBIOLOGIE** *MICROBIOLOGY*

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

| | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Flore totale aérobie mésophile | ≤ 10 ⁴ germes/g. |
| Levures – Moisissures | ≤ 5.10 ³ germes/g. |
| <i>TVC (30° C)</i> | <i>≤ 10⁴ germs/g</i> |
| <i>Yeast and mould</i> | <i>≤ 5.10³ germs/g</i> |

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 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>which saturated</i> | 0,8 g |
| Glucides : | <i>Carbohydrates</i> | 48 g |
| dont sucres : | <i>which sugars</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 à jour sur l'ensemble des étiquetages.
New values will be updated on labelling.

Rédigé par :
NOM : Christine Verdier
FONCTION : Assistant Qualité
Groupe
DATE : 08/03/2022

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 08/03/2022

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 09/03/2022