

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/561
FRANCE PRUNE	Création : 17/07/2007 <i>Created</i>	Mise à jour : 24/01/2020 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3128

Version :
Application 8

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

Dés d'abricots 6x8 mm farine de riz (3128)
Dices of apricots 6x8 mm rice flour coated (3128)

1 - MATIERE PREMIERE **RAW MATERIAL**

Abricots séchés provenant des fruits mûrs de cultivar d'Armeniaca Vulgaris Lam (Prunus Armeniaca L).

Les abricots sont récoltés manuellement puis séchés au soleil après avoir été soufrés puis dénoyautés manuellement. Ils sont réexposés au soleil pour terminer le séchage. Ils sont ensuite lavés, brossés, séchés puis sulfités..

Ces abricots résultent d'une sélection d'écartés de triage ; cette sélection sera effectuée sur la base des critères physico-chimiques.

Ces abricots sont découpés en cubes de 6 x 8 mm de côté avant d'être enrobés de farine de riz pour éviter le mottage puis triés.

Finalement, ils sont pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique.

The apricots are the result of the drying of the ripe fruits grown on the Armeniaca Vulgaris Lam tree (Prunus Armeniaca L tree).

The ripe apricots are manually harvested, sulphured in a specific room, partially sundried, manually pitted and redried. Then they are washed, brushed, dried and treated by sulphur fumes.

The raw material apricots stem from the fruits which were sorted out as presenting alterations of the skin which do not prevent them to be eaten. Then they are cut to obtain a dice shape, granulometry 6 x 8 mm before being rice flour to prevent from the plugging.then sorted out.

Finally, they are metal detected, weighed and packed in carton with bag.

- **Principales variétés :** Kaba Asi, Haci Halliloglu et Hassan Bey.
- **Main varieties :** Kaba Asi, Haci Halliloglu and Hassan Bey.

- **Origine :** TURQUIE, Région de Malatya.
- **Origin :** TURKEY, Malatya country

2 - PROCESS DE FABRICATION **MANUFACTURING TECHNOLOGY**

A réception, les dés d'abricots sont agréés puis mis en chambre froide à humidité relative et température régulées :

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

On receipt, dices of apricots are agreed in laboratory and stored in cold warehouse with temperature and hygrometry controlled :

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

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/561
FRANCE PRUNE	Création : 17/07/2007 <i>Created</i>	Mise à jour : 24/01/2020 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3128

Version : 8
Application

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

Dés d'abricots 6x8 mm farine de riz (3128)
Dices of apricots 6x8 mm rice flour coated (3128)

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

Forme de dés de 6 x 8 mm de côté environ
Dice shape of about 6 x 8 mm side

- **Couleur** : jaune orangé à orange foncé
- *Colour* : *orangey yellow to dark orange*
- **Texture** : ferme
- *Texture* : *firm*
- **Saveur** : caractéristique de l'abricot sec, fruitée, très légèrement acide
- *Flavour* : *characteristic of the apricot, fruity, slightly acid*
- **Odeur** : caractéristique de l'abricot sec, une légère odeur de SO₂ n'est pas considérée comme anormale
- *Odour* : *characteristic of the apricot, a slight odour of sulphur is not considered as abnormal*

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

- **Calibre** : cible 6 x 8 mm.
- *Size* : *target 6 x 8 mm*
- **Catégorie** : /
- *Type* :
- **Humidité** : cible 18 à 22 % tolérance +/- 1 %
- *Moisture* : *target 18 to 22 % tolerance +/- 1 %*
- **Liste ingrédients*** : abricots secs de Turquie, farine de riz : < 2 %
anti oxydant : **anhydride sulfureux (E220)**
- *Ingredients list** : *Dried apricot of Turkey, rice flour 2% maxi*
Antioxidant : sulphur dioxide (E220)

*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>	/

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

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/561
FRANCE PRUNE	Création : 17/07/2007 <i>Created</i>	Mise à jour : 24/01/2020 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3128

Version : 8
Application

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

Dés d'abricots 6x8 mm farine de riz (3128)
Dices of apricots 6x8 mm rice flour coated (3128)

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la faible teneur en eau et l'anhydride sulfureux.
Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante
10 à 25°C maximum

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

Assured by low moisture and sulphur dioxide.

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, à titre indicatif :

Without legislation – for guidance :

- Flore totale aérobie mésophile : < 10⁵ germes/g

- Levures Moisissures : < 10⁴ germes/g

Total account < 10⁵ germs/g

Yeast and mould < 10⁴ germs/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 : *Energy value* 1459 kJ / 344 kcal

Matières grasses : *Fat* 0,6 g

dont ac gras saturés : *including saturated* 0,2 g

Glucides : *Carbohydrates* 69 g

dont sucres : *including sugar* 40 g

Fibres alimentaires : *Dietary fibre* 7,6 g

Protéines : *Proteins* 3 g

Sel : *Salt* < 0,1 g

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

New values will be integrated in printing.

Rédigé par :

NOM : Christine Verdier

FONCTION : Assistant Qualité

Groupe

DATE : 23/01/2020

Vérifié par :

NOM : Isabelle Poloni

FONCTION : Responsable Qualité

Groupe Adjoint

DATE : 23/01/2020

Approuvé par :

NOM : Nicolas PARIES

FONCTION : Gestionnaire

Assurance Qualité

DATE : 24/01/2020