

GROUPE FRANCE PRUNE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET Création : 23/10/2008 <i>Created</i>	DIV/FTPF/603 Page 1/3
	Mise à jour : 05/01/2021 <i>Review</i>	

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2613

Version :
Application 7

■ **NOM DU PRODUIT :** Abricot sec standard N°8 <2000 (2613)
■ **PRODUCT NAME :** Dried Apricot Standard N° 8 <2000 (2613)

1 - MATIERE PREMIERE RAW MATERIAL

Ajout de sulfites	<i>Addition of sulphites</i>
Séchage	<i>Drying</i>
Dénoyautage	<i>Pitting</i>
Séchage	<i>Drying</i>
Lavage	<i>Washing</i>
Calibrage	<i>Sizing</i>
Triage	<i>Sorting</i>
Conditionnement	<i>Packaging</i>
Détection métallique	<i>Metal detection</i>

- **Variété :** Kaba Asi, Haci Halliloglu, Hassan Bey.
- **Variety :** Kaba Asi, Haci Halliloglu, Hassan Bey.

- **Origine :** TURQUIE, Région de Malatya
- **Origin :** TURKEY : Region of Malatya

2 - PROCESS DE FABRICATION MANUFACTURING TECHNOLOGY

A réception les abricots secs sont agréés et stockés en chambre froide à température et hygrométrie contrôlées :

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

At reception, dried apricots are agreed and stored in a cold warehouse :

- till sending in the box of origin,
- or to be weighed, metal detected and put in another type of packing before sending

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Forme :** ronde, aplatie
- **Shape :** round, flattened.

- **Couleur :** Homogène, jaune à orange
- **Colour :** Homogeneous, yellow to orange

- **Texture :** fruit charnu, chair souple.
- **Texture :** Fleshy fruit, supple flesh.

- **Saveur :** caractéristique, fruitée, très légèrement acide.
- **Flavour :** characteristic, fruity and slightly acid

- **Odeur :** une légère odeur de SO₂ n'est pas considérée comme anormale

GROUPE FRANCE PRUNE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> Création : 23/10/2008 <i>Created</i> Mise à jour : 05/01/2021 <i>Review</i>	DIV/FTPF/603 Page 2/3
---	--	---

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2613

Version :
Application **7**

▪ **NOM DU PRODUIT :** **Abricot sec standard N°8 <2000 (2613)**
▪ **PRODUCT NAME :** **Dried Apricot Standard N° 8 <2000 (2613)**

- **Odour :** *characteristic of apricot, with a light smell of sulphur.*

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

- **Calibre :** N° 8 : 220 - 240 fruits / kg
 - **Size :** N° 8 : 220 to 240 fruits/kg
 - **Humidité :** Cible ≤ 21% ; Minimum 20%, Maximum 23% (DFA méthode)
 - **Moisture :** Target ≤ 21% ; Minimum 20%, Maximum 23% (DFA method)
 - **Liste ingrédients* :** Abricot sec
Antioxydant : **ANHYDRIDE SULFUREUX E220** ≤ 2000 ppm.
 - **Ingredients list* :** Dried Apricots,
Antioxidant : **SULPHUR DIOXIDE** ≤ 2000 ppm maximum
- *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 Total defects	≤ 15% Tolérance + 5 %

5 – **CONSERVATION** **PRESERVATION**

Assurée par la faible teneur en eau, l'anhydride sulfureux assure la conservation de la couleur de l'abricot frais.

Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C

A conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière après ouverture.

Assured by low moisture, sulphur dioxide preserves the colour of fresh apricot.

Optimal storage condition recommendation : 10 to 25°C

To be stored in a cool dried place after opening.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/603
FRANCE PRUNE	Création : 23/10/2008 <i>Created</i>	Mise à jour : 05/01/2021 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2613

Version : 7
Application

■ **NOM DU PRODUIT :** Abricot sec standard N°8 <2000 (2613)
■ **PRODUCT NAME :** Dried Apricot Standard N° 8 <2000 (2613)

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>	≤ 5 000 germes/g
- Moisissures – <i>Mould :</i>	≤ 5 000 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>	975 kJ / 230 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,4 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,2 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	50 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	39 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	5,4 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	2,4 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,08 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 : 30/12/2020

Vérifié par :
NOM : Blandine Pourtier
FONCTION : Responsable Qualité
Site
DATE : 05/01/2021

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 05/01/2021