

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

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2330

Version :
Application 10

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

Raisin Golden Standard (2330)
Golden raisin standard (2330)

1 - **MATIERE PREMIERE** **RAW MATERIAL**

- | | |
|---|--|
| - Récolte manuelle | - <i>Manual harvest</i> |
| - Ajout de sulfites | - <i>Addition of sulphites</i> |
| - Séchage au soleil | - <i>Sundrying</i> |
| - Calibrage | - <i>Sizing</i> |
| - Coupe des rafles et des pédicelles | - <i>Stalks and capstems cut</i> |
| - Plusieurs lavages à l'eau, plusieurs étapes de tris électroniques | - <i>Several washings with water, several sorting steps (electronic)</i> |
| - Enrobage d'huile | - <i>Oil coating</i> |
| - Détection métallique et conditionnement | - <i>Metal detection and packing</i> |
| - Fumigation | - <i>Fumigation</i> |
-
- | | |
|--------------------|----------------------------------|
| - Variété : | Vitis Vinifera L - Golden |
| - Variety : | <i>Vitis Vinifera L - Golden</i> |
-
- | | |
|--------------------|---------------------|
| - Origine : | Afrique du Sud |
| - Origin : | <i>South Africa</i> |

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 : | <i>Oval</i> |
-
- | | |
|--------------------|---|
| - Couleur : | Jaune clair à jaune ambré, uniforme à : 70% au moins pour les Standard. |
| - Colour : | <i>Light yellow to amber yellow, at least : 70% uniform for Standard.</i> |
-
- | | |
|--------------------|--------------|
| - Texture : | moelleuse. |
| - Texture : | <i>soft.</i> |

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

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2330

Version :
Application

10

■ **NOM DU PRODUIT :**
 ■ **PRODUCT NAME :**

Raisin Golden Standard (2330)
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

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

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)

To be stored in a cool dried place after opening.

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

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