

UES	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 : 29/05/2026 <i>Review</i>
		Page 1/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2947

Version : 8
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

S�echage	<i>Drying</i>
Fumigation	<i>Fumigation</i>
Triage aflatoxine (lampe UV)	<i>Aflatoxin sorting (UV)</i>
Calibrage	<i>Sizing</i>
Enlever le p�edoncule	<i>Cut the Stem</i>
Lavage eau sal�ee	<i>Washing with salt water</i>
Triage	<i>Sorting</i>
Conditionnement	<i>Packing</i>
D�etection m�etallique	<i>Metal detection</i>

Vari et e : Ficus Carica Domestica L
Variety : *Ficus Carica Domestica L*

- **Origine :** Turquie
- **Origin :** *Turkey*

2 - PROCESS DE FABRICATION MANUFACTURING PROCESS

A r eception, les figes sont agr eees puis stock ees en chambre froide  a temp erature contr ol ee.

Les figes s eches sont pr epar ees, r ehydrat ees sorbat ees, tri ees.

Elles sont conditionn ees, pass ees au d etecteur m etal, pes ees et sur conditionn ees.

*On receipt, figs are agreed then stored in cold warehouse with temperature controlled.
Dried figs are prepared, rehydrated, plunged in potassium sorbate solution, sorted out.
They are packaged, metal detector, weighed and over conditioned.*

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

Aspect : Fruits entiers sans p edoncule.

Appearance : whole fruit without peduncle

- **Couleur :** marron clair  a marron fonc e.
- **Colour :** *light brown to dark brown.*

- **Texture :** moelleuse, peau ferme
- **Texture :** *soft with a firm skin.*

- **Saveur :** caract eristique, fruit ee, rappelant la fige fra iche.
- **Flavour :** *characteristic, fruity, reminding the fresh fig.*

- **Odeur :** caract eristique de la fige
- **Odour :** *characteristic odour of the fig.*

UES	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 : 29/05/2026 <i>Review</i>	Page 2/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2947

Version : 8
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)*

4 - **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES** *PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS*

- **Calibre :** Mise en  uvre N  7,5 (70   76 fruits au kg avant d ep edonculage).
- **Size :** *Raw material : N 7,5 (70 to 76 fruits per 1 kg before unpedoncultation).*
- **Cat gorie :** G enuine.
- **Type :** *G enuine*
- **Humidit  :** cible 36% maxi 40%
- **Moisture :** *target 36% maxi 40%*
- **Liste ingr dients* :** Figs, conservateur : sorbate de potassium (E 202).
- **Ingredients list* :** *Figs, preservative : potassium sorbate (E 202).*
- *les allerg nes sont indiqu es 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 et autres contaminants :** Conforme   la r glementation en vigueur (R glements n 396/2005 et n 2023/915 et textes les modifiant)
- **Pesticids and other contaminants :** *Comply with regulation in force (Regulation n 396/2005 and 2023/915 and amendments)*
- **Tol rances d fauts :**
- **Defects tolerance :**

D�fauts totaux <i>Total defects</i>	12% maxi tol�rance +3 %

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

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

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

UES	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 : 29/05/2026 <i>Review</i>	Page 3/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2947

Version : 8
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Figue moelleuse gènuine nature dèpèdonculèe 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 aèrobie mèsophile - <i>TVC (30° C)</i>	≤ 3.10 ⁵ germes/g.
Levures – <i>Yeast</i>	≤ 5.10 ³ germes/g.
Moisissures - <i>Mould</i>	≤ 5.10 ³ germes/g.

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.
In a three-class plan.

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 : Fanny Labadie
FONCTION : Assistante Qualité

DATE : 29/05/2026

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 29/05/2026