

	QUALITE	FT-Collection Gourmet-024
		Page 1 sur 4
	Fiche Technique	Version F
		Modifié le : 25/10/2023

Dattes dénoyautées moelleuses

I -DESCRIPTION GENERALE :

Spécialité de dattes séchées dénoyautées.

Origine : Algérie / Tunisie

Variété : Deglet Nour

Usine de transformation : Fruit Gourmet (France)



II -INGREDIENTS :

- Dattes (~95%), eau (~5%), conservateur : E202 (0.1%).

III -CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

APPARENCE	Fruits de couleur ambrée pouvant s'assombrir dans le temps.
ODEUR / GOUT	Caractéristiques, exempt d'odeur et de goût étranger.

IV -VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)* :

VALEUR S ENERGETIQUES	319 Kcal soit 1350 KJ
MATIERES GRASSES (dont AGS)	<0.5 g (0g)
GLUCIDES (dont sucres)	64 g (63 g)
FIBRES	9.2 g
PROTEINES	2.3 g
SEL	0.05 g

**Les valeurs nutritionnelles sont calculées selon données fournisseurs et rendements de production. Elles peuvent varier selon les récoltes.*

V -TOXICOLOGIE :

PARAMETRES	COMMENTAIRES
<u>Métaux lourds :</u>	Conformément au règlement UE n° 2023/915 et au règlement CE 396/2005 (mercure, cuivre) et leurs modifications successives
<u>Pesticides :</u>	Conformément au règlement CE n° 396/2005 et ses modifications successives
<u>Aflatoxines :</u>	Conformément au règlement UE n° 2023/915
<u>Perchlorates :</u>	Conformément au règlement UE n° 2023/915

VI -DECLARATIONS :

OGM	Le produit et ses ingrédients sont garantis sans OGM.
IONISATION	Le produit et ses ingrédients n'ont pas subi de traitement par ionisation.
ALLERGENES	Absence.

VII 1 -CODE ARTICLE SELON GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

Conditionnement \ Grammage (kg)	1
Box	DA1A4

	QUALITE	FT-Collection Gourmet-024
		Page 2 sur 4
	Fiche Technique	Version F
		Modifié le : 25/10/2023

VII 2 - EMBALLAGE :

	1 kg
Nombre d'UVC / colis	X4
Nombre de colis / palette *	120
Code EAN UVC	3665707000103
Code EAN colis	36657070000512

*Base palette Europe

VII 3 - CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Humidité	%	25	Mesure au DFA
E200	ppm	≤ 1 000	
Calibre	Fruit/kg	130 à 160	Selon récoltes

VII 4 - DDM ET STOCKAGE :

	DDM à compter de la fabrication	DDM à livraison
DDM	12 mois	180 jours
Traitement thermique		
Produit non pasteurisé	Disponible	Disponible

Stockage :

- Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité dans l'emballage d'origine (froid positif idéalement)
- Stockage après ouverture pour conservation optimale : en froid positif
- Stockage après ouverture : à température ambiante
- A consommer rapidement après ouverture

VIII - CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Unité	Valeurs
Flore totale	Ufc/g	≤ 30 000
Levures / moisissures	Ufc/g	≤ 5 000
Bacillus cereus	Ufc/g	≤ 100
Entérobactéries	Ufc/g	< 10
Salmonelles	Ufc/ 25 g	Absence

IX - DEFAULTS :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Dattes souillées, infestées	%	< 8	Données fournisseur
Insectes vivants	%	Absence	
Dattes avec noyaux	%	< 2	
Dattes tachées	%	< 5	
Dattes endommagées, immatures, non pollinisées	%	< 6	
Corps étrangers dangereux (verre, métal...)	%	Absence	

Notes : - Peut contenir des noyaux ou des fragments de noyaux

- La consommation de petits fruits est déconseillée aux jeunes enfants en raison des risques d'étouffement

Réalisé par : **FRUIT GOURMET SAS**

403 impasse du Pergay 47800 ALLEMANS DU DROPT

Tél : 33(0) 5 53 20 22 20 Fax : 33(0) 5 53 20 25 40 E-mail : info@fruitgourmet.fr

	QUALITY	FT-Collection Gourmet-024
		Page 3 sur 4
	Technical Specification Sheet	Version F
		Modified on : 25/10/2023

SEMI DRIED PITTED DATES

I -DESCRIPTION :

Rehydrated Dried pitted dates speciality.

Origin : Algeria / Tunisia

Variety: Deglet Nour

Manufacturing Plant : Fruit Gourmet (France)



II -INGREDIENTS :

○ Dates (~95%), water (~5%), preservative : E202 (0.1%).

III -ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS :

APPEARANCE	Brown-colored Fruits. May become darker and cristalized in time
SMELL / TASTE	Free from external smell and taste.

IV -NUTRITIONAL VALUES on average (per 100g)* :

ENERGY	319 Kcal soit 1350 KJ
FATS (of which SATURATED FATS)	<0.5 g (0g)
CARBOHYDRATE (of which SUGAR)	64 g (63 g)
FIBERS	9.2 g
PROTEINS	2.3 g
SALT	0.05 g

**Nutritional values are calculated by supplier data and production yield. They may vary according to crop.*

V -TOXICOLOGY :

PARAMETERS	COMMENTS
<u>Heavy metals :</u>	In accordance with EU regulation n° 2023/915 and EC regulation 396/2005 (mercury, copper) and their successive modifications
<u>Aflatoxines :</u>	In accordance with EU regulation n° 2023/915
<u>Pesticids :</u>	In accordance with EC regulation n° 396/2005 and its successive modifications
<u>Perchlorates :</u>	In accordance with EU regulation n° 2023/915

VI -DECLARATIONS :

GMO	Products and its ingredients are guaranted GMO free
IONIZATION	No treatment
ALLERGENS	None

VII 1 -ITEM CODE ACCORDING TO NET WEIGHT AND PACKAGING :

Net Weight (kg)	
Packaging	1
Box	DA1A4

	QUALITE	FT-Collection Gourmet-024
		Page 4 sur 4
	Fiche Technique	Version F
		Modifié le : 25/10/2023

VII 2 -PACKAGING :

	1 kg
Number of units / parcel	X4
Number of parcels / pallet *	120
EAN Code unit	3665707000103
EAN Code parcel	36657070000512

*Europ pallet

VII 3 -CHEMICAL CHARACTERISTICS :

Criteria	Unit	Value	Comments
Maximum moisture	%	25	DFA Measurement
E200	ppm	≤ 1 000	
Sizes	Fruits/kg	130 to 160	Depending on crop

VII 4 - BBE AND STORAGE:

		SHELF LIFE FROM MANUFACTURE	SHELF LIFE TO DELIVERY
Shelf life	Heat treatment	12 Months	180 days
	Not pasteurized product	Available	Available

Storage :

- In a cool dry and dark area, into the original packaging (ideally in positive cold)
- Storage after opening for optimal preservation: in positive cold
- Storage after opening : at room temperature
- Consume soon after opening

VIII -MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS :

Parameters	Unit	Values
Flore totale	Ufc/g	≤ 30 000
Yeast	Ufc/g	≤ 5 000
Mould	Ufc/g	≤ 5 000
Bacillus cereus	Ufc/g	≤ 100
Enterobacteria	Ufc/g	< 10
Salmonella	Ufc/25g	None

XI -DEFECTS :

Parameters	Unit	Values	Comments
Infestation	%	< 8	Supplier's information
Live insects	%	Absence	
Dates with pits	%	< 2	
Spotted dates	%	< 5	
Damaged, immature, not pollinated	%	< 6	
Dangerous foreign bodies (glass, metal...)	%	None	

Notes : - May contains pits or fragments of pits

- The consumption of small fruits is not recommended for children because of the risk suffocation

Made by : **FRUIT GOURMET SAS**

403 impasse du Pergay 47800 ALLEMANS DU DROPT

Tél : 33(0) 5 53 20 22 20 Fax : 33(0) 5 53 20 25 40 E-mail : info@fruitgourmet.fr