



Fiche technique de produit fini (Deglet Nour Branchette)

Date 17/10/2018
SPC 07
Version 00
Page 1/3

- **Origine :** Sud Algerien (Tolga)
- **Variété :** Deglet Nour
- **Produit :** Datte brute (datte branchette)
- **Ingrédient :** 100% Dattes

1/ Description :

- Datte **deglet Nour**
- Dattes collées aux branches (20% maximum propres et sans caisses).
- C'est un fruit hautement énergétique avec des minéraux et oligo-élément abondants.

2/ Caractéristiques organoleptique :

- **Forme :** ovale, non déformée
- **Texture :** Datte mûrs absence de **Belha** (Moelleuse, charnue)
- **Couleur :** Jaune (translucide)
- **Gout :** Exquis et typique de la datte
- **Maturité :** maturité complète.



Datte régime



Datte branchée



Fiche technique de produit fini (Deglet Nour Branchette)

Date 17/10/2018
SPC 07
Version 00
Page 1/3

4/ Caractéristiques physico- chimique :

- Calibre : < 130

Défauts	Tolérances
• infestations	≤ 02%
• Défaut majeurs (Immatures, Boufaroua, Seches)	≤ 1%
• Résidus organiques	< 0 g/kg

N.B. Le taux d'infestation accepté peut varier selon l'exigence de client, il peut réviser.

- Autres :

- Absence de corps étranges présentant un risque pour la santé
Consommateur : verre, métal, plastique dur, cailloux.....
- Absence de fientes d'oiseaux et traces de rangeuses.
- Absence de matières étranges végétales.

6/ Emballage :

- dattes branchette emballées puis groupées dans un carton de groupage 1 kg, 1.5 kg, 2kg, 3kg et 5kg.....ect

7/ L'étiquette :

Chaque colis unitaire porte en caractères groupés sur une même coté, lisibles, indélébiles et visible de l'extérieur, les indications ci-après :

- Nom et adresse
- Nom et adresse de l'importateur
- Variété
- du conditionneur

 SUD DATES <i>MAROC</i>	Fiche technique de produit fini (Deglet Nour Branchette)	Date 17/10/2018 SPC 07 Version 00 Page 1/3
---	--	---

- Pays d'origine
- La catégorie
- Poids net
- Le numéro du lot

8/ usage prévu : consommation directe ou usage industriel

9/ Condition de stockage :

Le locale de stocke du produit fini en doit être en bon état et propre, à température entre 0 à 4 c°.

10/ Méthode de distribution :

Les dattes doivent être transportées par des moyens de transport appropriés (conteneurs frigorifique) de façon à mettre à l'abri des intempéries (soleil, pluie, chaleur.....).

Rédigé par

Nom

Approuvé par :

Nom :