

- **Origine** : Sahara, Oasis Algériennes
- **Variété** : Deglet Noor
- **Produit** : Ravier 500g et 250g (1kg, 2 kg et 5kg)

1. Description : Ravier 500g, c'est la qualité des dattes :

- Saines; sont exclus, les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation.
 - Mures, moelleuses
 - Propre, pratiquement exemptes de corps étrangers visible.
 - Exemptes d'insectes vivants ou de tout parasite vivant.
 - Exempte de traces visibles d'atteintes d'insectes, d'acariens ou d'autres parasites
 - Exempte de moisissures, fermentation.
- Elles peuvent comporter certains défauts à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.



Ravier 200g, 250g, 400 et 500g



Carton 1kg, 2kg et 5kg

2/Caractéristiques organoleptiques :

- **Couleur** : ambré à brune.
- **Odeur** : caractéristique de datte, absence d'odeur étrangère.
- **Gout** : gout exquis, moelleux, caractéristique.
- **Texture**: moelleuse, charnues et tendre, légèrement fibreuse.

2. Caractéristiques chimiques :

	Cible	Limite	
Humidité	21%	Min 20%	Max 23%

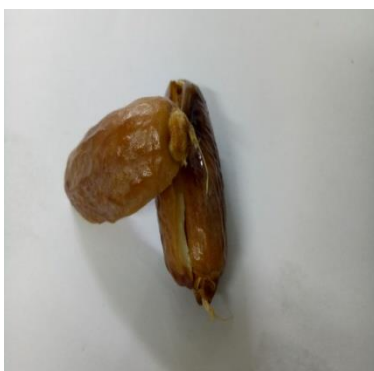
3. Défauts



Boufaroua



Fermentées et moisies



Datte à cupule



Immature

- **Autres** : Absence des corps étrangers présentant un risque pour la santé de consommateurs (cheveux, métaux, papiers, bois, plastique...).



Fiche technique de produit fini conditionné

Date 15/10/2018

SPC 03

Version 00

Page 1/4

4. Tolérance des défauts :

Défaut	Tolérances
Infestation apparente	Max 04% selon la saison
Infestation no apparente	Max 08% selon la saison
Dattes fermentées, moisies	Absence
Dattes souillées	Max 1%
Dattes avec cupule	Max 1%
Boufaroua	Max 1%

5. Critères de sécurité

Dattes saines, absence de corps étrangers de tout type (fragment de métal, bois, bris de verre, plastique dur,...)

6. Processus de production :

Les dattes sont produites comme suit et selon les bonnes pratiques de production, selon le tableau suivant:

Description

Dattes brutes, réceptionnées et contrôlées
désinsectisées à la phosphine
triée manuellement en lots de texture homogène, débarrassées des dattes impropres à la consommation humaine
lavées
Etuvage à la vapeur, 60 °C et trempe (cas des dattes sèches)
Retriées, si nécessaire
Conditionnées (avec une barquette 200g ,250g, 400g ou 500g.....), avec un contrôle final
Passées au détecteur de métaux
Les dattes emballées sont étiquetée, palettisées et stockées dans un entrepôt frigorifique jusqu'à l'expédition



Fiche technique de produit fini conditionné

Date 15/10/2018

SPC 03

Version 00

Page 1/4

6. Usage prévu : consommation directe ou usage industriel

7. Condition de stockage et durée de vie :

12 mois à une température 0 C° à 4 C° et une humidité relative inférieure 75%

8. Usage prévu : consommation directe ou usage industriel

9. Emballage :

- Les dattes doivent être conditionnées dans un emballage neuf, de qualité alimentaire (carton 6 kg pour la barquette, 200g, 250 g, 400g, 500g) de façon à assurer une protection convenable de la datte.
- Les matériaux utilisés à l'intérieur du colis (pik-Datte, film dit érable et barquette) et en contact direct avec les dattes doivent être neufs, de qualité alimentaire et exempte de tout corps étranger.

10. L'étiquette :

Chaque barquette contient deux types d'étiquettes :

- ❖ Logo de la société parfois contient poids net
- ❖ Fond, Chaque barquette porte en caractères groupés sur une même coté, lisibles, indélébiles et visible de l'extérieur, au minimum, es indications ci-après :
 - Nom et adresse du conditionneur
 - Nom et adresse de l'importateur
 - Variété
 - Pays d'origine
 - La catégorie
 - Poids net
 - Le numéro du lot

11. Méthode de distribution :



Fiche technique de produit fini conditionné

Date 15/10/2018

SPC 03

Version 00

Page 1/4

Pour garder ses caractéristiques organoleptiques et sa fraîcheur, 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 :