



HADDOUD Salim
COMPANY

ALGERIAN DATES GROWER, PACKER & WORLDWIDE EXPORTER

Fiche Technique Produit

DATTE TINICINE NATURELLE

1 - MATIERE PREMIERE

Dattes entières issues des cultivars du Phoenix Dactylifera, dattes physiologiquement mûres

- **Variété** : Tinicine
- **Origine** : ALGERIE (Sud Algérien)

2 - PROCESS DE FABRICATION

- **Dattes présentées en vrac** : débranchées, désinsectisées, triées

3 - CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

- a. **Forme** : sub-cylindrique, légèrement allongée
- b. **Couleur** : de couleur noire à maturité complète
- c. **Texture** : lisse et brillant, fibreuse, peu charnu
- d. **Goût** : goût très agréable, caractéristique
- e. **Odeur** : caractéristique de la datte.

4 - CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUE

- **Calibre** : < 164 fruits maximum au kg

Pour un même emballage : poids minimal du fruit : $\geq 6g$

Pas de fruits de poids < 5g

Tolérance calibre : 6% de fruit < 6g

- **% Humidité** : 15,5 %
- **Additifs** : sans conservateur
- **Défauts** :

Défauts totaux	$\leq 10 \%$	Tolérance + 2 %
Fruits endommagés ou contaminés par insectes	$\leq 9 \%$	+ 2 %
Fruits déchirés /écrasés taché	$\leq 3 \%$	+ 2 %
Peau décollée	< 1 %	
Dattes avec capsules	< 4 %	+ 2 %
Immature	0 %	

- **Autres** :
 - Absence de matières étrangères.
 - Absence de fruits moisiss, pourris ou fermentés
 - Absence de vers, insectes ou parasites vivants.

5 – CONDITIONNEMENTS

- **Boites de :**
 - 1kg
 - 5kg
 - 10kg

6 – CARACTERISTIQUES CHIMIQUES

Teneur en Eau (%)	pH	Acidité g/kg MF	Pectine (%) MS	Sucres réducteurs (%) MS	Saccharose (%) MS	Sucres totaux (%) MS	Sucres Eau
27.25	2.1	2.80	9	48	5.30	54.30	2