

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI		DIV/FTPF-f/437
FRANCE PRUNE	Création : 16/11/2004	Mise à jour : 28/01/2011	Page 1/2

Références de la fiche technique :

2085

Version :

1

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Pruneaux d'Agen CR 33/44 sans conservateur 35% (2085)

1 - MATIERE PREMIERE

Issue du séchage de la prune d'Ente, belle prune mauve à chair dorée, fruit du prunier d'Ente (*Prunus Domestica L.*).

- **Origine** : Zone définie dans le cadre de l'IGP pruneau d'Agen

2 - PROCESS DE FABRICATION

Interdiction en amont de récolte de traitement par paraquat et simazine.

Les prunes sont récoltées à pleine maturité (21° brix minimum pour la récolte) pour être séchées sans délai (moins de 48h d'attente) jusqu'à 21/23% d'humidité. Les pruneaux sont calibrés de 2 en 2 et agréés pour identifier des qualités différentes, puis stockés en chambre froide.

Les pruneaux sont ensuite réhydratés dans un bain d'eau chaude.

Puis, ils sont triés avant d'être pesés et conditionnés, passés au détecteur métallique et finalement pasteurisés.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Forme caractéristique du pruneau, peau légèrement plissée.

- **Couleur** : épiderme brun noir, chair ambrée.

- **Texture** : peau : caractéristique de la récolte, chair souple.

- **Saveur** : caractéristique du pruneau.

- **Odeur** : caractéristique du pruneau.

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- **Calibre** : 33 à 44 fruits aux 500 g.

- **Catégorie** : /

- **Humidité** : 35 % maximum.

- **Liste ingrédients** : Pruneaux d'Agen.

- **OGM – Ionisation** : Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.

- **Pesticides** : Matière première conforme à la législation UE en vigueur.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI		DIV/FTPF-f/437
FRANCE PRUNE	Création : 16/11/2004	Mise à jour : 28/01/2011	Page 2/2

Références de la fiche technique :

2085

Version :

1

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Pruneaux d'Agen CR 33/44 sans conservateur 35% (2085)

- **Tolérances défauts** : Conformément à l'arrêté de commercialisation du 28.08.72.

Défauts totaux (en poids)	10 % maxi
dont défauts graves (>1/16 de la surface)	5 % maxi
Fentes apicales	
Peau ou chair endommagée	
Fentes longitudinales	
Grêlés	
Coup de soleil	
Domages dus aux insectes	
Fruits moisiss, fermentés	0
Corps étrangers (verre, plastique, bois)	0

- **Autres** : /

5 - **CONSERVATION**

Assurée par la pasteurisation.

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

6 - **MICROBIOLOGIE**

Absence de législation – A titre indicatif :

Flore totale aérobie mésophile	≤ 3.10 ⁴ germes/g
Levures	≤ 10 ² germes/g
Moisissures	≤ 50 germes/g

Interprétation des résultats selon le plan à 3 classes.

- Aflatoxines : Conformément à législation UE en vigueur.

7 – **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

Valeur moyenne pour 100 g de produit :

Valeur énergétique :	1 021 kJ	soit	241 kcal.
Protéines :	2 g		
Glucides :	53,1g		
Lipides :	0,5 g		

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.

Rédigé par :

NOM : Christine Verdier

FONCTION : Responsable Qualité

Site Adjoint

DATE : 28/01/2011

Vérifié par :

NOM : Cyril Raffy

FONCTION : Responsable Qualité

Groupe

DATE : 28/01/2011

Approuvé par :

NOM : Nicolas PARIES

FONCTION : Gestionnaire

Assurance Qualité

DATE : 28/01/2011