

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		<b>DIV/FTPF/440</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 18/11/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 30/05/2017 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

2790

Version : 6  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux dénoyautés au jus de pruneaux SC (2790)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Pitted prunes in prune juice without preservative (2790)*

## **1 - MATIERE PREMIERE**

### **RAW MATERIAL**

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

*The prune is the result of the drying of the plum « d'Ente », which is a purple fruit with a « golden flesh ». The Plum d'Ente grow on the « **Prunus Domestica L.** » tree.*

- **Origine :** FRANCE, Région du Lot-et-Garonne et départements limitrophes.  
- **Origin :** *FRANCE, Lot-et-Garonne Region and the countries which border it.*

## **2 - PROCESS DE FABRICATION**

### **MANUFACTURING TECHNOLOGY**

Les prunes sont récoltées à maturité pour être séchées jusqu'à 21/23 % d'humidité. Les pruneaux sont calibrés de 2 en 2 et agréés puis stockés en chambre froide.

Les pruneaux sont ensuite réhydratés dans un bain d'eau chaude. Ils sont ensuite dénoyautés mécaniquement et triés puis positionnés dans le contenant et un jutage à base de concentré de jus de pruneaux est opéré à haute température. Le produit conditionné est ensuite pasteurisé.

La macération s'effectue à température ambiante pour atteindre le poids net égoutté convenable.

*The ripe fruits are harvested and dried to obtain 21/23 % of moisture. Prunes are graded 2 by 2 and are selected in different quality lots.  
The prunes are stored in cold warehouse.*

*The prunes are cooked in hot water. Then they are mechanically pitted.  
Then they are weighed and packaged with a prune juice concentrate based solution at high temperature.  
Finally, the packed product is pasteurized*

*The soaking is made at an ambient temperature to obtain a sufficient strained net weight.*

## **3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Forme des pruneaux : caractéristique du pruneau dénoyauté mécaniquement  
*Appearance : typical of the pitted prune, 2 holes by prune.*

- **Couleur :** épiderme brun noir, chair ambrée.  
- **Colour :** *dark brown skin, flesh is amber*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/440</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 18/11/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 30/05/2017 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

2790

Version : 6  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux dénoyautés au jus de pruneaux SC (2790)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Pitted prunes in prune juice without preservative (2790)*

- **Texture :** très moelleuse.
- **Texture :** *very smooth*
- **Saveur :** fruitée caractéristique du pruneau et sucrée.
- **Flavour :** *fruity and sweet, characteristic of the prunes*
- **Odeur :** caractéristique du pruneau.
- **Odour :** *characteristic of the prunes*

#### **4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES** ***PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS***

- **Calibre :** 66 à 77 fruits aux 500g avant dénoyautage.
- **Size :** *66 to 77 fruits / 500 g before pitting.*
- **Catégorie :** /
- **Type :** /
- **Humidité :** Pruneaux mis en œuvre : 35 % maximum.
- **Moisture :** *Rehydrated prunes : 35% maximum.*
- **Liste ingrédients :** Pruneaux d' Agen, Concentré de jus de pruneaux.
- **Ingredients list :** *Agen prunes, prune juice concentrate.*
- **OGM – Ionisation :** Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.
- **GMO – Radiation :** *GMO and radiation treatment free product.*
- **Pesticides :** Matière première conforme à la législation UE en vigueur.
- **Pesticids :** *Raw material conform to EU Directive in force.*
- **Tolérances défauts :** Conformément à l'arrêté de commercialisation du 28/08/72 pour les pruneaux mis en œuvre
- **Defects tolerance :** *Raw material ( rehydrated prunes ) conform to marketing decree : 28.08.72*

<b>Défauts totaux ( en poids )</b> <b><i>Total defects (in weight)</i></b>	<b>Tolérance 12 % maxi</b>
dont <i>Including</i> défauts graves <i>Heavy defects</i>	<b>5 % maxi</b>
Pruneaux avec noyau <i>Prunes with pit</i>	<b>0,5 % maxi en nombre</b>
Pruneaux avec brisures de noyau <i>Prunes with pit fragments</i>	<b>0,5 % maxi en nombre</b>

- **Autres :** /

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/440</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 18/11/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 30/05/2017 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

2790

Version : 6  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux dénoyautés au jus de pruneaux SC (2790)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Pitted prunes in prune juice without preservative (2790)*

- *Others :* /

## 5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la pasteurisation.  
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.  
*Assured by pasteurization*  
*To be stored in a cool dried place after opening.*

## 6 – **MICROBIOLOGIE** *MICROBIOLOGY*

Absence de législation  
*No legislation*

Aflatoxines : Conforme à la législation UE en vigueur.  
*Aflatoxin : Conform to EU Directive in force.*

## 7 – **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES** *NUTRITIONAL INFORMATION*

Valeur moyenne pour 100 g de produit :  
*Average value for 100 g of product :*

Valeur énergétique :	<i>Energy value</i>	528 kJ /125 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,3 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	27 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	18 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	3,4 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	1, g
Sel :	<i>Salt</i>	< 0,1 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.  
*New values will be integrated in printing.*

Rédigé par :  
**NOM** : Christine Verdier  
**FONCTION** : Assistant Qualité  
Groupe

Vérifié par :  
**NOM** : Isabelle Poloni  
**FONCTION** : Responsable Qualité  
Groupe Adjoint

Approuvé par :  
**NOM** : Nicolas PARIES  
**FONCTION** : Gestionnaire  
Assurance Qualité

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/440</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 18/11/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 30/05/2017 <i>Review</i>
		<b>Page 4/3</b>

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

2790

Version : 6  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Pruneaux dénoyautés au jus de pruneaux SC (2790)

▪ **PRODUCT NAME** :

*Pitted prunes in prune juice without preservative (2790)*

**DATE** : 30/05/2017

**DATE** : 30/05/2017

**DATE** : 30/05/2017