

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/366</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 09/03/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i>
		<b>Page 1/3</b>

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

181

Version : 9  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux au sirop dénoyautés (181)
- **PRODUCT NAME :**

## **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.*).

- **Origine :** FRANCE
- **Origin :**

## **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.

Puis ils sont dénoyautés mécaniquement et plongés dans une solution de sorbate de potassium. Ils sont ensuite positionnés dans le contenant et un jutage au sirop avec conservateur est opéré à haute température.

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

## **3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES** **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Forme des pruneaux : caractéristique du pruneau dénoyauté : 2 trous sur 1 pruneau.

- **Couleur :** épiderme brun noir, chair ambrée.
- **Colour :**
- **Texture :** très moelleuse.
- **Texture :**
- **Saveur :** fruitée caractéristique du pruneau et sucrée.
- **Flavour :**
- **Odeur :** caractéristique du pruneau.
- **Odour :**

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/366</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 09/03/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i>
		<b>Page 2/3</b>

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

181

Version : 9  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux au sirop dénoyautés (181)
- **PRODUCT NAME :**

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

- **Calibre :** 66 à 77 fruits aux 500g avant dénoyautage et macération.
- **Size :**
- **Catégorie :** /
- **Type :**
- **Humidité :** Pruneaux mis en œuvre : 35 % maximum.
- **Moisture :**
- **Liste ingrédients\* :** Pruneaux de France dénoyautés, eau, sucre  
Conservateur : sorbate de potassium (E202).
- **Ingredients list\* :**  
\*les allergènes sont indiqués en gras / *allergens written in bold*
- **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 :**
- **Defects tolerance :**

Défauts totaux sur pruneaux mis en oeuvre <i>Total defects</i>	<b>15% maxi</b>
Dont défauts graves	<b>5% maxi</b>

- **Autres :**
- **Others :**

#### 5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par le conservateur  
Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante  
10 à 25°C

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.  
*Assured by*  
*Optimal storage condition recommendation :*  
*To be stored in a cool dried place after opening.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/366</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 09/03/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i>
	<b>181</b>	<b>Version : 9</b> <i>Application</i>

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

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux au sirop dénoyautés (181)  
▪ **PRODUCT NAME :**

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

Absence de législation, à titre indicatif :  
*Without legislation – for guidance :*

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.  
*In a 3levels check plan.*

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>	525 kJ / 124 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>	21 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	2,8 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	1,2 g
Sel :	<i>Salt</i>	< 0,01 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  
**DATE** : 26/02/2019

Vérifié par :  
**NOM** : Isabelle Poloni  
**FONCTION** : Responsable Qualité  
Groupe Adjoint  
**DATE** : 04/03/2019

Approuvé par :  
**NOM** : Nicolas PARIES  
**FONCTION** : Gestionnaire  
Assurance Qualité  
**DATE** : 04/03/2019