

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/439
FRANCE PRUNE	Création : 18/11/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 17/11/2017 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2791

Version : 7
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux au sirop dénoyautés SC (2791)
- **PRODUCT NAME :** *Pitted prunes in syrup without preservative (2791)*

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 puis pesés dans le contenant et un jutage au sirop est opéré à haute température. Ils sont ensuite pasteurisés.

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. They are mechanically pitted, then they are weighed and packed with a syrup at high temperature and finally 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
2 trous sur 1 pruneau.

Appearance : *Characteristic aspect of prunes pitted mechanically.*
2 holes by prune.

- **Couleur :** épiderme brun noir, chair ambrée.
- **Colour :** *dark brown skin, flesh is amber.*
- **Texture :** très moelleuse.
- **Texture :** *very smooth.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/439
FRANCE PRUNE	Création : 18/11/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 17/11/2017 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2791

Version : 7
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux au sirop dénoyautés SC (2791)
- **PRODUCT NAME :** *Pitted prunes in syrup without preservative (2791)*

- **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 500 g avant dénoyautage et macération
- **Size :** *66 to 77 fruits per 500g before pitting and maceration*
- **Catégorie :** /
- **Type :** /
- **Humidité :** Pruneaux mis en œuvre : 35 % maximum.
- **Moisture :** *Rehydrated prunes 35% maximum*
- **Liste ingrédients :** Pruneaux, eau, sucre
- **Ingredients list :** *prunes, water, sugar*
- **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 commercialization decree : 28.08.72*

Défauts totaux (sur pruneaux mis en œuvre) <i>Total defects on raw material</i>	12% maxi en poids
dont défauts graves <i>including heavy defects</i>	5% maxi en poids
pruneaux avec noyau <i>Prunes with pit</i>	0,5 % maxi en nombre
pruneaux avec brisures de noyau <i>Prunes with pit fragment</i>	0,5 % maxi en nombre

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

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/439
FRANCE PRUNE	Création : 18/11/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 17/11/2017 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2791

Version : 7
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux au sirop dénoyautés SC (2791)
▪ **PRODUCT NAME** : *Pitted prunes in syrup without preservative (2791)*

5 – **CONSERVATION** **PRESERVATION**

Assurée par la pasteurisation.

Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

Assured by pasteurization

Optimal storage condition recommendation : 10 to 25°C

To be stored in a cool dried place after opening.

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

Absence de législation

Without 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>	523 kJ / 123 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>	< 0,1 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
DATE : 16/11/2017

Vérifié par :
NOM : Cyril Raffy
FONCTION : Directeur QSEM&T
DATE : 16/11/2017

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 17/11/2017

GROUPE FRANCE PRUNE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> Création : 18/11/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 17/11/2017 <i>Review</i>	DIV/FTPF/439 Page 4/3
--	---	---	--

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2791

Version : 7
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :**

Pruneaux au sirop dénoyautés SC (2791)

▪ **PRODUCT NAME :**

Pitted prunes in syrup without preservative (2791)
