

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/138 |
| FRANCE PRUNE | Création : 19/10/2001 <i>Created</i> | Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i> |
| | | Page 1/3 |

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

193

Version :
Application 8

▪ **NOM DU PRODUIT :** Crème de pruneaux 72% 009 (193)
▪ **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 pruneaux sont récoltés à maturité pour être séchés jusqu'à 21/23 % d'humidité.

Pruneaux mis en œuvre :

Fruits de différents calibres, issus des différents triages et présentant des altérations d'épiderme n'affectant pas leur comestibilité mais ne permettant pas leur utilisation dans la préparation des pruneaux traditionnels.

MISE EN ŒUVRE :

| | |
|----------|------|
| Pruneaux | 50 % |
| Eau | 50 % |

Alimentation cuve avec détection métallique.
Macération avec brassage.
Elimination des noyaux et peau par tamisages.
Addition de sucre.
Concentration.
Conditionnement.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

- **Couleur :** brun noir
- **Colour :**

- **Texture :** non fibreuse, homogène, très épaisse
- **Texture :**

- **Saveur :** caractéristique du pruneau, fruitée, sucrée
- **Flavour :**

- **Odeur :** caractéristique du pruneau
- **Odour :**

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/138 |
| FRANCE PRUNE | Création : 19/10/2001 <i>Created</i> | Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i> |
| | | Page 2/3 |

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

193

Version :
Application

8

- **NOM DU PRODUIT :** Crème de pruneaux 72% 009 (193)
- **PRODUCT NAME :**

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

- **Calibre :** granulométrie 1 mm
- **Size :**
- **Catégorie :** /
- **Type :**
- **Humidité :** /
- **Moisture :**
- **Liste ingrédients* :** Pruneaux de France (pruneaux, conservateur : sorbate de potassium), sucre, eau
- **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 <i>Total defects</i> | |
| | |

- **Autres :** **Brix** = cible 72
tolérance 71 à 74

Viscosité (en poise à 20°C) = cible 450 à 700
tolérance 900

- **Others :**

5 – CONSERVATION **PRESERVATION**

Assurée par l'extrait sec élevé.

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.

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/138 |
| FRANCE PRUNE | Création : 19/10/2001 <i>Created</i> | Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i> |
| | | Page 3/3 |

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

193

Version : 8
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Crème de pruneaux 72% 009 (193)
- **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> | 1272 kJ / 300 kcal |
| Matières grasses : | <i>Fat</i> | 0,2 g |
| dont ac gras saturés : | <i>including saturated</i> | 0 g |
| Glucides : | <i>Carbohydrates</i> | 73 g |
| dont sucres : | <i>including sugar</i> | 68 g |
| Fibres alimentaires : | <i>Dietary fibre</i> | 1,7 g |
| Protéines : | <i>Proteins</i> | 0,6 g |
| Sel : | <i>Salt</i> | 0,04 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