

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/885
FRANCE PRUNE	Création : 21/11/2012 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/02/2018 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3867

Version :
Application 4

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux de France FUI Médium dénoy A 0.5 % avec conservateur (3867)
- **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.

Pruneaux mis en œuvre :

Fretin 2 : fruits de différents calibres sélectionnés, issus du triage et présentant des altérations d'épiderme n'affectant pas leur comestibilité mais ne permettant pas leur utilisation dans la préparation des pruneaux traditionnels.

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

Puis, ils sont dénoyautés mécaniquement, triés et sorbatés avant d'être pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Formes variables du fait de la spécificité de la mise en œuvre, mais pruneau avec 2 trous par fruit.

- **Couleur :** Epiderme brun noir, chair ambrée
- **Colour :**
- **Texture :** souple
- **Texture :**
- **Saveur :** fruitée, caractéristique du pruneau
- **Flavour :**
- **Odeur :** caractéristique du pruneau
- **Odour :**

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- **Calibre :** Mise en œuvre : 55 fruits et moins / 500 g.
- **Size :**
- **Catégorie :** /
- **Type :**
- **Humidité :** 35% maximum

GROUPE FRANCE PRUNE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> Création : 21/11/2012 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/02/2018 <i>Review</i>	DIV/FTPF/885 Page 2/3
--	---	---	-------------------------------------

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3867

Version : 4
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux de France FUI Médium dénoy A 0.5 % avec conservateur (3867)

▪ **PRODUCT NAME** :

- **Moisture** :

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/885
FRANCE PRUNE	Création : 21/11/2012 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/02/2018 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3867

Version : 4
Application

- **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux de France FUI Médium dénoy A 0.5 % avec conservateur (3867)
- **PRODUCT NAME** :

- **Liste ingrédients** : Pruneaux, conservateur : sorbate de potassium (E202)
- **Ingredients list** :
- **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>	
Pruneaux avec noyau et / ou fragments de noyau	0,5 % maxi en nombre

- **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.

6 – **MICROBIOLOGIE** *MICROBIOLOGY*

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

- Flore totale aérobie mésophile : $\leq 3.10^5$ germes/g
- Levures et moisissures $\leq 5.10^3$ germes/g

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.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/885
FRANCE PRUNE	Création : 21/11/2012 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/02/2018 <i>Review</i>
		Page 4/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3867

Version : 4
Application

- **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux de France FUI Médium dénoy A 0.5 % avec conservateur (3867)
- **PRODUCT NAME** :

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>	1059 kJ / 250 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,4 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,2 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	55 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	37 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	6,6 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	1,4 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 : 08/02/2018

Vérifié par :
NOM : Cyril Raffy
FONCTION : Directeur QSEM&T
DATE : 08/02/2018

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 08/02/2018

GROUPE FRANCE PRUNE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> Création : 21/11/2012 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/02/2018 <i>Review</i>	DIV/FTPF/885 Page 5/3
--	---	---	-------------------------------------

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3867

Version : 4
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux de France FUI Médium dénoy A 0.5 % avec conservateur (3867)

▪ **PRODUCT NAME** :
