

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/1090
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/11/2019 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4593

Version : 1
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% (4593)
- **PRODUCT NAME :** *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate (4593)*

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 prunes are obtained by drying of the plum « d'Ente » which is a purple fruit with a « golden flesh ». The plums « 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.

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

The plums are harvested when the fruit is really ripe and then they are drying to obtain 21/23 % of moisture. The 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, sorted out and sorbate added. Finally they are weighed, packed and metal detected.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Forme caractéristique du pruneau dénoyauté mécaniquement ;
2 trous sur un pruneau

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

- **Couleur :** épiderme brun noir, chair ambrée
- **Colour :** *dark brown skin, amber flesh.*
- **Texture :** peau typique de la récolte et chair souple.
- **Texture :** *skin typical for average season quality, soft flesh.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1090
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/11/2019 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4593

Version : 1
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% (4593)
- **PRODUCT NAME :** *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate (4593)*

- **Saveur :** caractéristique du pruneau
- **Flavour :** *characteristic flavour of the prune*
- **Odeur :** caractéristique du pruneau
- **Odour :** *characteristic odour of the prune*

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

- **Calibre :** 55 à 66 fruits aux 500 g avant dénoyautage
 - **Size :** *Before pitting : 55 to 66 fruits per 500 g.*
 - **Catégorie :** /
 - **Type :** /
 - **Humidité :** 35 % maximum
 - **Moisture :** *35 % maximum*
 - **Liste ingrédients* :** Pruneaux d'Agen, conservateur : sorbate de potassium (E 202)
 - **Ingredients list* :** *Agen pitted prunes, preservative : potassium sorbate (E202).*
- *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>	10 % maxi en poids <i>≤ 10 % in weight</i>
dont défauts graves (> 1/16 de la surface) <i>Heavy defects (> 1/16 of the surface)</i>	5 % maxi <i>5 % maxi</i>
Pruneaux avec noyau <i>Prunes with pit</i>	Cible 0 % <i>Target 0 %</i>
Pruneaux avec fragments de noyau <i>Prunes with pit fragment</i>	Cible 0 % <i>Target 0 %</i>
Tolérance maxi / 1600 pruneaux <i>tolerance maxi / 1600 prunes</i>	2 pruneaux avec noyaux ou fragments <i>2 prunes with pits or pit fragments</i>

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

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1090
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/11/2019 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4593

Version : 1
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% (4593)
▪ **PRODUCT NAME :** *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate (4593)*

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 preservative

Optimal storage condition recommendation : ambient temperature 10 to 25°C

To be stored in a cool dried place after opening.

6 – MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY

Absence de législation, à titre indicatif :

Flore totale aérobie mésophile ≤ 3.10⁵ germes/g

Levures et moisissures ≤ 5.10³ germes/g

Without legislation – for guidance :

Total account ≤ 3.10⁵ germs/g

Yeast and mould ≤ 5.10³ germs/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.

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>	980 kJ / 232 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,2 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	< 0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	50 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	35 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	7,9 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	1,6 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,02 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 : 05/11/2019

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 07/11/2019

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 07/11/2019