

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/901
FRANCE PRUNE	Création : 27/02/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/01/2021 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3903

Version :
Application

4

▪ **NOM DU PRODUIT :**
▪ **PRODUCT NAME :**

Spécialité pruneaux pommes enrichie en fibres (3903)

1 - MATIERE PREMIERE RAW MATERIAL

Pruneaux : Issue du séchage de la prune d'Ente, belle prune mauve à chair dorée, fruit du prunier d'Ente (*Prunus Domestica L.*).

Les pruneaux sont récoltés à maturité pour être séchés jusqu'à 21/23 % d'humidité.

Origine : France

Pommes : Purée de pomme (obtenue à partir de fruits de variété golden) d'aspect pulpeux et de couleur blond doré à jaune brun clair, dont l'indice réfractométrique est environ 10° Brix.

Origine : France

- *Origin :*

2 - PROCESS DE FABRICATION MANUFACTURING TECHNOLOGY

Purée de pommes

Purée de pommes obtenue à partir de fruits sélectionnés, triés, lavés, cuits à la vapeur et tamisés. La purée est passée au détecteur métallique puis conditionnée en fût aseptique.

Purée de pruneaux

Les pruneaux sont récoltés à maturité pour être séchés jusqu'à 21/23 % d'humidité.

- Récupération des fruits de petits calibres sains et de bonne qualité.
- Alimentation cuve et passage détecteur métallique.
- Cuisson et brassage des pruneaux avec eau.
- Elimination des noyaux.
- Tamisage à 3 mm
- Raffinage à 1 mm
- Stockage en cuve tampon.

Process

- Ajout de la purée de pommes
- Ajout des autres ingrédients et conservateur
- Mélange et montée en température.
- Détection métallique
- Dosage à chaud en portions
- Operculage
- Mise en plateau
- Mise en carton
- Palettisation
- Stockage

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Couleur :** marron

- **Colour :**

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/901
FRANCE PRUNE	Création : 27/02/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/01/2021 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3903

Version :
Application

4

- **NOM DU PRODUIT :** Spécialité pruneaux pommes enrichie en fibres (3903)
▪ **PRODUCT NAME :**

- **Texture :** non fibreuse, crème assez fluide
- **Texture :**
- **Saveur :** caractéristique fruitée pruneau/pomme, sucrée
- **Flavour :**
- **Odeur :** caractéristique du pruneau dominant sur la pomme
- **Odour :**

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

- **Calibre :** granulométrie 1 mm.
- **Size :**
- **Catégorie :** /
- **Type :**
- **Humidité :** /
- **Moisture :**
- **Liste ingrédients* :** Purée de pruneaux 49,6 % (pruneaux de France, eau), purée de pommes 33,1 % (pommes de France, antioxydant : acide ascorbique), sucre 11,7 %, cellulose en poudre 3,6 %, gomme d'acacia 1,9 %, conservateur : sorbate de potassium

- **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 :** Conforme au règlement UE 396/2005 et textes le modifiant
- **Pesticids :** *Comply with EU regulation 396/2005 and texts modifying it*

- **Autres :** **°Brix :** 34 °Brix (Tolérance + ou – 2°brix)

Viscosité (en poises) : 100 à 200

Acidité (en % acide citrique) : 0,6 (Tolérance + ou – 0,2)

pH : 3,6 (+ ou - 0,4)

- **Others :**

5 – CONSERVATION *PRESERVATION*

Assurée par le conservateur : sorbate de potassium

A consommer sous 24h après ouverture avec maintien au frigo.

Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante 10 à 25°C maxi

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/901
FRANCE PRUNE	Création : 27/02/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/01/2021 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3903

Version : 4
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Spécialité pruneaux pommes enrichie en fibres (3903)
- **PRODUCT NAME :**

Assured by

To be stored in a cool dried place after opening.

Optimal storage condition recommendation :

6 – MICROBIOLOGIE

MICROBIOLOGY

Absence de législation, à titre indicatif :

Without legislation – for guidance :

Flore totale aérobie mésophile	≤ 1 000 germes/g
Levures	< 100 germes/g
Moisissures	< 100 germes/g

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.

In a 3levels check plan.

Aflatoxines : Conforme au règlement UE 1881/2006 et textes le modifiant

Aflatoxin : Comply with EU regulation 1881/2006 and texts modifying it

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>	543 kJ / 128 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	< 0,5 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	< 0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	27 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	23 g
Fibres alimentaires * :	<i>Dietary fibre</i>	5,4 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	< 0,9 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,03 g

* : dont solubles environ 1,8 g et insolubles environ 3,7 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

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/901
FRANCE PRUNE	Création : 27/02/2013 <i>Created</i>	Mise à jour : 08/01/2021 <i>Review</i>
		Page 4/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3903

Version : 4
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Spécialité pruneaux pommes enrichie en fibres (3903)
- **PRODUCT NAME :**

DATE : 06/01/2021

DATE : 08/01/2021

DATE : 08/01/2021