

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/1247
FRANCE PRUNE	Création : 02/09/2019 <i>Created</i>	Mise à jour : 20/12/2019 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4985

Version :
Application **1**

▪ **NOM DU PRODUIT** : Purée de pruneaux SC enrichie en fibres (4985)
▪ **PRODUCT NAME** :

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 prunes sont récoltées à maturité pour être séchées jusqu'à 21/23 % d'humidité.

- **Origine** : France

- **Origin** :

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

Purée de pruneaux

- mise en œuvre : fruits lavés de petits calibres sains et de bonne qualité
- Alimentation cuve
- Cuisson et brassage des pruneaux avec eau
- Elimination des noyaux
- Tamisage à 3 mm
- Raffinage à 1 mm
- Stockage en unicube

Process

- Pompage vers cuve concentration
- Mélange et montée en température
- Ajout des autres ingrédients
- Mélange et maintien en température
- Mise en unicube
- Pompage vers cuve préparation
- Transfert process pasteurisation purée
- Dosage à chaud en portions
- Operculage
- Détection métallique
- Mise en carton / scotchage
- Palettisation
- Stockage

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Couleur** : marron

- **Colour** :

- **Texture** : assez fluide

- **Texture** :

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

- **Flavour** :

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1247
FRANCE PRUNE	Création : 02/09/2019 <i>Created</i>	Mise à jour : 20/12/2019 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4985

Version : 1
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Purée de pruneaux SC enrichie en fibres (4985)
- **PRODUCT NAME :**

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

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

- **Calibre :** granulométrie 1 mm
- **Size :**
- **Catégorie :** /
- **Type :**
- **Humidité :** /
- **Moisture :**
- **Liste ingrédients* :** pruneaux de France, fibres de cellulose 3,5%, fibres de gomme d'acacia 1,7 %
- **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 :** 24 °Brix (Tolérance + ou – 2°brix)
- Viscosité (en poises) :** 40 à 120
- Acidité (en % acide citrique) :** 0,7 (Tolérance + ou – 0,2)
- pH :** 3,6 (+ ou - 0,4)
- **Others :**

5 – CONSERVATION **PRESERVATION**

Assurée par le chauffage et conditionnement à chaud.
A consommer sous 24h après ouverture avec maintien au frigo.
Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1247
FRANCE PRUNE	Création : 02/09/2019 <i>Created</i>	Mise à jour : 20/12/2019 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4985

Version : 1
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Purée de pruneaux SC enrichie en fibres (4985)
▪ **PRODUCT NAME :**

10 à 25°C maxi
Assured by
Optimal storage condition recommendation :
To be stored after opening.

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 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>	458 kJ / 109 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,5 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	< 0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	22 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	17 g
Fibres alimentaires *	<i>Dietary fibre</i>	5,2 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	0,9 g
Sel :	<i>Salt</i>	< 0,01 g

* : dont solubles environ 1,7 g et insolubles environ 3,5 g
Source de fibres

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.
New values will be integrated in printing.

Rédigé par :
NOM : Christine Verdier

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1247
FRANCE PRUNE	Création : 02/09/2019 <i>Created</i>	Mise à jour : 20/12/2019 <i>Review</i>
		Page 4/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4985

Version : 1
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Purée de pruneaux SC enrichie en fibres (4985)
- **PRODUCT NAME :**

FONCTION : Assistant Qualité
Groupe
DATE : 19/12/2019

FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 19/12/2019

FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 20/12/2019