

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/1093
FRANCE PRUNE	Création : 05/01/2017 <i>Created</i>	Mise à jour : 26/04/2021 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4592

Version : 1
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux d'Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% sans conservateur 35% (4592)
▪ **PRODUCT NAME :** *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% without preservative 35% (4592)*

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 agrées puis stockés en chambre froide.

Les pruneaux sont ensuite réhydratés dans un bain d'eau chaude, puis ils sont dénoyautés mécaniquement et triés avant d'être pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique. Ils sont enfin pasteurisés.

*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. They are weighed, packed and metal detected.
Finally they are pasteurized.*

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, chair souple.
- **Texture :** *skin typical for average season quality, soft flesh.*

- **Saveur :** caractéristique du pruneau.
- **Flavour :** *characteristic flavour of the prune.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1093
FRANCE PRUNE	Création : 05/01/2017 <i>Created</i>	Mise à jour : 26/04/2021 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4592

Version : 1
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux d'Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% sans conservateur 35% (4592)
▪ **PRODUCT NAME** : *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% without preservative 35% (4592)*

- **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 dénoyautés
- **Ingredients list *** : *Agen pitted prunes*
- *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*
- **Tolérances défauts** : Conformément à l'arrêté de commercialisation du 28/08/72
- **Defects tolerance** : *Conform to commercialization decree : 28.08.72*

Défauts totaux <i>Total defects</i>	10% maxi en poids <i>10 % maxi in weight</i>
dont défauts graves (> 1/16 de l surface) <i>including heavy defects (> 1/16 of the surface)</i>	5 % maxi en poids <i>5 % maxi in weight</i>
Pruneaux avec noyau <i>Prunes with pit</i>	Cible 0 % Target 0 %
Pruneaux avec fragments de noyau <i>Prunes with pit fragment</i>	Cible 0 % Target 0 %
Tolérance maxi / 1600 pruneaux <i>tolerance maxi / 1600 prunes</i>	2 pruneaux avec noyaux ou fragments 2 prunes with pits or pit fragments

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

5 – **CONSERVATION** ***PRESERVATION***

Assurée par la pasteurisation.
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1093
FRANCE PRUNE	Création : 05/01/2017 <i>Created</i>	Mise à jour : 26/04/2021 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4592

Version : 1
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux d'Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% sans conservateur 35% (4592)
▪ **PRODUCT NAME** : *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% without preservative 35% (4592)*

*Assured by pasteurization.
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	≤ 3.10 ⁵ germes/g
Levures et moisissures	≤ 5.10 ³ germes/g
<i>Total account</i>	<i>≤ 3.10⁵ germs/g</i>
<i>Yeast and mould</i>	<i>≤ 5.10³ germs/g</i>

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.
In a 3 levels 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>	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 : 26/04/2021

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 26/04/2021

Approuvé par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Site Casseneuil
DATE : 26/04/2021