

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		<b>DIV/FTPF/1090</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 17/11/2021 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

4593

Version :  
*Application* 2

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% MP (4593)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate MP (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 traités à la vapeur pour faciliter le dénoyautage.

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 steam-treated to facilitate the pitting .*

*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.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1090</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 17/11/2021 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

4593

Version : 2  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% MP (4593)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate MP (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 :** Conforme au règlement UE 396/2005 et textes le modifiant
- **Pesticids :** *Comply with EU regulation 396/2005 and texts modifying it*
- **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 (&gt; 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 :** /

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1090</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 17/11/2021 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :  
*Reference of the technical sheet*

4593

Version : 2  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% MP (4593)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate MP (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 ≤ 3.10<sup>5</sup> germes/g

Levures et moisissures ≤ 5.10<sup>3</sup> germes/g

*Without legislation – for guidance :*

*Total account ≤ 3.10<sup>5</sup> germs/g*

*Yeast and mould ≤ 5.10<sup>3</sup> germs/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>	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** : 15/11/2021

Vérifié par :  
**NOM** : Isabelle Poloni  
**FONCTION** : Responsable Qualité  
Groupe Adjoint  
**DATE** : 15/11/2021

Approuvé par :  
**NOM** : Nicolas PARIES  
**FONCTION** : Gestionnaire  
Assurance Qualité  
**DATE** : 17/11/2021