

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1473
FRANCE PRUNE	Création : 22/05/2024 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 1/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

507

Version :
Version

1

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

Pruneaux d'Agen 55/66 sans conservateur 35% MP (507)
Agen prunes 50/60 lb without preservative 35% MP (507)

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 réhydratés et triés, puis pesés, conditionnés et passés à la détection métallique . Ils sont finalement 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 rehydrated with hot water then sorted. they are weighed, packed and metal detected. Finally they are pasteurized.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Forme caractéristique du pruneau

Appearance : Characteristic aspect of 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.*

- **Odeur :** caractéristique du pruneau.
- **Odour :** *characteristic odour of the prune.*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1473
FRANCE PRUNE	Création : 22/05/2024 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

507

Version : 1
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux d'Agen 55/66 sans conservateur 35% MP (507)
▪ **PRODUCT NAME :** Agen prunes 50/60 lb without preservative 35% MP (507)

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

- **Calibre :** 55 à 66 fruits aux 500 g
 - **Size :** 55 to 66 fruits per 500 g.
 - **Catégorie :** /
 - **Type :** /
 - **Humidité :** 35 % maximum.
 - **Moisture :** 35 % maximum.
 - **Liste ingrédients * :** Pruneaux d'Agen
 - **Ingredients list * :** Agen 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>

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

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la pasteurisation.
Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante 10 à 25 °C
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.
Assured by pasteurization.
Optimal storage condition recommendation : ambient temperature 10 to 25°C
To be stored in a cool dried place after opening.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1473
FRANCE PRUNE	Création : 22/05/2024 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

507

Version : 1
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux d'Agén 55/66 sans conservateur 35% MP (507)
▪ **PRODUCT NAME :** *Agén prunes 50/60 lb without preservative 35% MP (507)*

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>	981 kJ / 232 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,5 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	< 0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	55 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	38 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	6,4 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	1,6 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,01 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 : 22/05/2024

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 22/05/2024