

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTP/352
FRANCE PRUNE	Création : 21/01/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/01/2024 <i>Review</i>
		Page 1/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2087

Version : 8
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux d'Agen Coeur de Récolte 33/44 dénoyautés 0% sans conservateur 35% (2087)
 ▪ **PRODUCT NAME :** *Middle of the Crop Agen prunes 30/40 plb Ashlock pitted 0 % without preservative 35% (2087)*

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 :** Zone définie dans le cadre de l'IGP pruneau d'Agen
- **Origin :** *Determined zone in the IGP Agen prune plan.*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING PROCESS

Interdiction en amont de récolte de traitement par paraquat et simazine.

Les prunes sont récoltées à pleine maturité (21° brix minimum pour la récolte) pour être séchées sans délai (moins de 48h d'attente) jusqu'à 21/23 % d'humidité. Les pruneaux sont calibrés de 2 en 2 et agréés pour identifier des qualités différentes, puis stockés en chambre froide.

Les pruneaux sont ensuite réhydratés dans un bain d'eau chaude. Puis ils passent par un blancheur qui facilitera l'opération de dénoyautage mécanique.

Puis, ils sont triés avant d'être pesés, passés au détecteur métallique et conditionnés, et finalement pasteurisés.

None paraquat or simazine treatment before the harvest.

The plums are harvested when the fruit is really ripe (21°brix minimum for the crop) and they are drying without delay (less than 48 hours waiting) 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 go through a scalding machine to make the mechanically pitting easier.

Then, they are sorted out, weighed, metal detected and packed and finally pasteurized

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

Forme caractéristique du pruneau dénoyauté mécaniquement ; 2 trous sur un pruneau.

Appearance : *Characteristic aspect of prunes pitted mechanically (2 holes by prune)*
Whole pitted prunes with a slightly wrinkled skin.

- **Couleur :** épiderme brun noir, chair ambrée.
- **Colour :** *dark brown skin, flesh is yellow or greenish yellow to dark amber*
- **Texture :** peau : caractéristique 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/352
FRANCE PRUNE	Création : 21/01/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/01/2024 <i>Review</i>	Page 2/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2087

Version :
Version

8

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux d'Agen Coeur de Récolte 33/44 dénoyautés 0% sans conservateur 35% (2087)
 ▪ **PRODUCT NAME :** *Middle of the Crop Agen prunes 30/40 plb Ashlock pitted 0 % without preservative 35% (2087)*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

- **Calibre :** 33 à 44 fruits aux 500 g avant dénoyautage
- **Size :** *33 to 44 fruits per 500 g before pitting.*
- **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 :** *In accordance with EU regulation in force (396/2005) and its amendments*
- **Tolérances défauts :**
- **Defects tolerance :**

Défauts totaux en poids <i>Total defects in weight</i>	10 % maxi
dont défauts graves (>1/16 de la surface) <i>in cluding heavy defects (> 1/16 of the surface)</i>	5 % maxi
Fentes apicales <i>End cracks</i>	
Peau ou chair endommagée <i>Skin or flesh damage</i>	
Fentes longitudinales <i>Growth cracks</i>	
Grêlés <i>Scars</i>	
Coup de soleil <i>Heat damage</i>	0
Dommages dus aux insectes <i>Insect injury</i>	
Fruits moisissés, fermentés <i>Fermentation, mouldy fruits</i>	0
Corps étrangers (verre, plastique, bois) <i>Foreign bodies (glass, plastic, wood)</i>	
Pruneaux avec noyau ou fragments de noyau <i>Prunes with pit or pit fragment</i>	Cible 0 % Maxi 2 / 1600 pruneaux Target 0% Maxi 2 / 1600 prunes

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

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/352
FRANCE PRUNE	Création : 21/01/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 25/01/2024 <i>Review</i>	Page 3/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

2087

Version :
Version

8

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux d'Agen Coeur de Récolte 33/44 dénoyautés 0% sans conservateur 35% (2087)
 ▪ **PRODUCT NAME :** *Middle of the Crop Agen prunes 30/40 plb Ashlock pitted 0 % without preservative 35% (2087)*

5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par la pasteurisation
 Recommandation de condition optimale de stockage : : température ambiante
 10 à 25°C maxi

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

Provided by by pasteurization.

Optimal storage condition recommendation : ambient temperature 10 to 25 °C maxi

To be stored in a cool dried place after opening.

6 – MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY

Absence de législation, à titre indicatif :
Without legislation – for information :

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. <i>In a three-class plan.</i>	

Aflatoxines : Conforme au règlement UE en vigueur (1881/2006) et textes le modifiant
Aflatoxin: In accordance with EU regulation in force (1881/2006) and its amendments

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>which saturated</i>	0 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	55 g
dont sucres :	<i>which sugars</i>	38g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	6,4 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	1,6 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,01g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.
New values will be updated on labelling

Rédigé par :
NOM : Christine Verdier
FONCTION : Assistant Qualité
 Groupe
DATE : 24/01/2024

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
 Groupe Adjoint
DATE : 25/01/2024