

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/133 |
| FRANCE PRUNE | Création : 27/07/2001 <i>Created</i> | Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i> |
| | 182 | Page 1/3 |

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

182

Version : 9
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux au sirop 900 (182)
- **PRODUCT NAME :**

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.*).

- **Origine :** France.
- *Origin :*

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 réhydratés dans un bain d'eau chaude.

Ils sont ensuite conditionnés avec un jutage au sirop à haute température puis pasteurisés.

La macération est effectuée à température ambiante pour atteindre le poids net égoutté convenable.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

- **Couleur :** épiderme brun noir, chair ambrée
- *Colour :*
- **Texture :** très moelleuse
- *Texture :*
- **Saveur :** fruitée caractéristique du pruneau et sucrée
- *Flavour :*
- **Odeur :** caractéristique du pruneau
- *Odour :*

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

- **Calibre :** Petits pruneaux à cuire mis en œuvre
- *Size :*
- **Catégorie :** /
- *Type :*

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/133 |
| FRANCE PRUNE | Création : 27/07/2001 <i>Created</i> | Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i> |
| | | Page 2/3 |

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

182

Version : 9
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux au sirop 900 (182)
▪ **PRODUCT NAME :**

- **Humidité :** Pruneaux mis en œuvre : cible 32 % (36% maximum.)
- **Moisture :**

- **Liste ingrédients* :** Pruneaux de France, eau, sucre.
- **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 :** Conformément à l'arrêté de commercialisation du 28.08.72 pour les pruneaux mis en œuvre
- **Defects tolerance :**

| | |
|--|------------------|
| Défauts totaux sur pruneaux mis en œuvre <i>Total defects</i> | 12 % maxi |
| dont défauts graves | 5% maxi |

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

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la pasteurisation à 92°C.
Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante
10 à 25°C maximum

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.
Assured by
To be stored in a cool dried place after opening.

6 – **MICROBIOLOGIE** *MICROBIOLOGY*

Absence de législation:
Without legislation

Aflatoxines : Conforme à la législation UE en vigueur.
Aflatoxin : Conform to EU Directive in force.

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/133 |
| FRANCE PRUNE | Création : 27/07/2001 <i>Created</i> | Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i> |
| | 182 | Page 3/3 |

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

182

Version : 9
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux au sirop 900 (182)
- **PRODUCT NAME :**

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> | 525 kJ / 124 kcal |
| Matières grasses : | <i>Fat</i> | 0,3 g |
| dont ac gras saturés : | <i>including saturated</i> | 0,1 g |
| Glucides : | <i>Carbohydrates</i> | 27 g |
| dont sucres : | <i>including sugar</i> | 21 g |
| Fibres alimentaires : | <i>Dietary fibre</i> | 2,8 g |
| Protéines : | <i>Proteins</i> | 1,2 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 : 01/03/2019

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 04/03/2019

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 04/03/2019