

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/134 |
| FRANCE PRUNE | Création : 24/09/2001 <i>Created</i> | Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i> |
| | 183 | Page 1/3 |

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

183

Version :
Application 7

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux au sirop 901 (183)
- **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, puis plongés dans une solution de sorbate de potassium.

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

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 :**

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/134 |
| FRANCE PRUNE | Création : 24/09/2001 <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

183

Version : 7
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux au sirop 901 (183)
▪ **PRODUCT NAME** :

- **Catégorie** : /

- **Type** :

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

- **Moisture** :

- **Liste ingrédients** *: Pruneaux de France, eau, sucre,
conservateur : sorbate de potassium (E202)

- **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 le conservateur et le jutage à chaud.

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

Optimal storage condition recommendation :

To be stored in a cool dried place after opening.

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/134 |
| FRANCE PRUNE | Création : 24/09/2001 <i>Created</i> | Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i> |
| | 183 | Version : 7 <i>Application</i> |

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux au sirop 901 (183)
▪ **PRODUCT NAME :**

6 – MICROBIOLOGIE *MICROBIOLOGY*

Absence de législation
Without legislation

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

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 : 27/02/2019

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