

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		<b>DIV/FTPF/313</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 23/07/2003 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i>	<b>Page 1/3</b>

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

819

Version : 9  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux dénoyautés au jus de pruneaux sans sucre ajouté (819)
- **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 ils sont dénoyautés et plongés dans une solution de sorbate de potassium. Ils sont ensuite positionnés dans le contenant et un jutage à base de concentré de jus de pruneaux et conservateur (sorbate de potassium) est opéré à haute température.

La macération s'effectue à température ambiante pour atteindre le poids net égoutté convenable.

## **3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES** **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Forme des pruneaux : caractéristique du pruneau dénoyauté  
2 trous sur 1 pruneau.

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

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/313</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 23/07/2003 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i>
		<b>Page 2/3</b>

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

819

Version : 9  
*Application*

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux dénoyautés au jus de pruneaux sans sucre ajouté (819)
- **PRODUCT NAME :**

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

- **Calibre :** 66 à 77 fruits aux 500g avant dénoyautage et macération.
- **Size :**
- **Catégorie :** /
- **Type :**
- **Humidité :** Pruneaux mis en œuvre : 35 % maximum
- **Moisture :**
- **Liste ingrédients \*:** Pruneaux de France dénoyautés, eau, concentré de jus de pruneaux, 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 :**

<b>Défauts totaux (sur pruneaux mis en œuvre )</b> <i>Total defects</i>	<b>15% maxi</b>
<b>dont défauts graves</b>	<b>5% maxi</b>

- **Autres :** Dénoyautés mécaniquement, ces pruneaux peuvent contenir exceptionnellement un noyau ou une brisure de noyau.
- **Others :**

#### **5 – CONSERVATION** **PRESERVATION**

Assurée par le conservateur.

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.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/313</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 23/07/2003 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i>
		Page 3/3

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

819

Version : 9  
*Application*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux dénoyautés au jus de pruneaux sans sucre ajouté (819)  
▪ **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>	505 kJ / 119 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,3 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	27 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	15 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	3,1 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	0,9 g
Sel :	<i>Salt</i>	< 0,1 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