

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/420
FRANCE PRUNE	Création : 13/09/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 11/06/2019 <i>Review</i>
		Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2438

Version : 8
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :**

Jus de pruneaux sans sucre ajouté (2438)

▪ **PRODUCT NAME :**

Prune juice without sugar added (2438)

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

Issus du séchage de la Prune d'Ente, fruit du Prunier d'Ente (**Prunus Domestica**), belle prune mauve à chair dorée.

The prune is the result of the drying of the plum « d'Ente », which is a purple fruit with a « golden flesh ». The Plum d'Ente grows on the « Prunus Domestica L. » tree.

- **Origine :** FRANCE

- **Origin :** *France*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

Les prunes sont récoltées à maturité pour être séchées jusqu'à 21/23 % d'humidité.

Pruneaux mis en œuvre :

Fruits de différents calibres, issus du triage et présentant des altérations d'épiderme n'affectant pas leur comestibilité mais ne permettant pas leur utilisation dans la préparation des pruneaux traditionnels.

Préparation du concentré :

Cuisson dans l'eau

Macération avec brassage

Filtration

Extraction par tamisage rotatif

Clarification

Concentration

Conditionnement en unicube

Préparation du jus de pruneau :

Dilution – Flash pasteurisation

Embouteillage à chaud - Capsulage

Refroidissement - Etiquetage

Surconditionnement en carton

The ripe fruits are harvested and dried to obtain 21/23 % of moisture.

Raw material

The prunes which are used can be of all kind of sizes. They stem from the fruits which were sorted out as presenting alterations of the skin which do not prevent them from being eaten but prevent them from being used in the manufacturing of the preparation of traditional prunes.

Concentrate preparation

Cooking in water

Maceration and mixing

Filtration

Extraction by rotary sifting

Clarification

Concentration

Packing in unicube

Prune juice preparation

Dilution - Flash pasteurization

Packing in tetra pack – Closing with cap

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/420
FRANCE PRUNE	Création : 13/09/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 11/06/2019 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2438

Version : 8
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Jus de pruneaux sans sucre ajouté (2438)
- **PRODUCT NAME :** *Prune juice without sugar added (2438)*

Cooling – Labelling
Over packing in box.

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

- **Couleur :** marron clair.
- **Colour :** *bright brown.*
- **Texture :** fluide.
- **Texture :** *fluid.*
- **Saveur :** Fruitée, sucrée, agréablement acide.
- **Flavour :** *fruity and sweet, with a nice acidity.*
- **Odeur :** Caractéristique du jus de pruneau à base de concentré.
- **Odour :** *characteristic of the concentrate based prune juice.*

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

- **Calibre :** /
 - **Size :** /
 - **Catégorie :** /
 - **Type :** /
 - **Humidité :** /
 - **Moisture :** /
 - **Liste ingrédients* :** Jus de pruneau concentré, eau.
 - **Ingredients list* :** *Concentrated prune juice, water*
- *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 :**
 - **Defects tolerance :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	/

- **Autres :** °Brix : 20 +/- 1°Brix.
pH : 3,5 +/- 0,5.
Acidité (en % acide citrique anhydre) 0,5 à 0,7 (à titre indicatif)

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/420
FRANCE PRUNE	Création : 13/09/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 11/06/2019 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2438

Version : 8
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Jus de pruneaux sans sucre ajouté (2438)
▪ **PRODUCT NAME :** *Prune juice without sugar added (2438)*

- **Others :** °Brix : 20 +/- 1
pH : 3,5 +/- 0.5
Acidity (anhydre citric acid) 0,5 to 0,7 % (for guidance)

5 – **CONSERVATION** **PRESERVATION**

Assurée par la pasteurisation du produit.
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 pasteurization of product
Optimal storage condition recommendation :
To be stored in a cool dried place after opening.

6 – **MICROBIOLOGIE** **MICROBIOLOGY**

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

Flore totale aérobie mésophile	≤ 10 ³ germes/ml
Levures	≤ 10 germes/ml
Moisissures	≤ 10 germes/ml
<i>Total account</i>	<i>≤ 10³ germs/g</i>
<i>Yeast</i>	<i>≤ 10 germs/g</i>
<i>Mould</i>	<i>≤ 10 germs/g</i>

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.
In a 3levels check plan.

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>	355 kJ / 84 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,1 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	< 0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	20 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	14 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	0,5 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	0,4 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,02 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

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/420
FRANCE PRUNE	Création : 13/09/2004 <i>Created</i>	Mise à jour : 11/06/2019 <i>Review</i>
		Page 4/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

2438

Version : 8
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Jus de pruneaux sans sucre ajouté (2438)

▪ **PRODUCT NAME** :

Prune juice without sugar added (2438)

FONCTION : Assistant Qualité
Groupe
DATE : 11/06/2019

FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 11/06/2019

FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 11/06/2019