

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1124
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2012 <i>Created</i> Mise à jour : 03/10/2017 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3816

Version :
Application 2

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux de France FUI dén Ashlock Small 35% avec conservateur (3816)
▪ **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 mécaniquement, triés et sorbatés avant d'être pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique. Ils sont finalement pasteurisés

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

- **Couleur :** épiderme brun noir, chair ambrée.
- *Colour :*
- **Texture :** souple.
- *Texture :*
- **Saveur :** caractéristique du pruneau
- *Flavour :*
- **Odeur :** caractéristique du pruneau.
- *Odour :*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET	DIV/FTPF/1124
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2012 <i>Created</i>	Mise à jour : 03/10/2017 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3816

Version : 2
Application

- **NOM DU PRODUIT :** : Pruneaux de France FUI dén Ashlock Small 35% avec conservateur (3816)
▪ **PRODUCT NAME :**

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

- **Calibre :** Mise en œuvre de fruits de petits calibres (small : mélange de 55/66 et 66/77 fruits aux 500g avant dénoyautage).
- **Size :**
- **Catégorie :** /
- **Type :**
- **Humidité :** Cible 35 %.
- **Moisture :**
- **Liste ingrédients :** Pruneaux, conservateur : sorbate de potassium
- **Ingredients list :**
- **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>	
Pruneaux avec noyau	0,5 % maxi en nombre
Pruneaux avec fragments de noyau	0,5 % maxi en nombre

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

5 – **CONSERVATION** **PRESERVATION**

Assurée par le conservateur.
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.
Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C
Assured by
To be stored in a cool dried place after opening.
Optimal storage condition recommendation : 10 to 25°C

GROUPE FRANCE PRUNE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET Création : 19/12/2012 <i>Created</i>	DIV/FTPF/1124 Page 3/3
	Mise à jour : 03/10/2017 <i>Review</i>	

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

3816

Version : 2
Application

- **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux de France FUI dén Ashlock Small 35% avec conservateur (3816)
▪ **PRODUCT NAME** :

6 – MICROBIOLOGIE

MICROBIOLOGY

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

Flore totale aérobie mésophile	$\leq 3.10^5$ germes/g
Levures et moisissures	$\leq 5.10^3$ germes/g

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 :

1 059 kJ / 250 kcal

Valeur énergétique :	<i>Energy value</i>	
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,4 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,2 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	55 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	37 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	6,6 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	1,4 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 : 02/10/2017

Vérifié par :
NOM : Cyril Raffy
FONCTION : Directeur Qualité
Groupe
DATE : 03/10/2017

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 03/10/2017