

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b>		<b>DIV/FTPF-f/1020</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 11/09/2015	Mise à jour :	Page 1/4

Références de la fiche technique : 4366 Version : 0

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux Import FUI dénoyautés A small avec conservateur 35% (4366)

## 1 - MATIERE PREMIERE

Issue du séchage de la prune d'Ente, belle prune mauve à chair dorée, fruit du prunier d'Ente (Prunus Domestica L.).

Les prunes sont récoltées à maturité pour être séchées. Les pruneaux sont ensuite calibrés, réhydratés et sorbatés. Ils sont dénoyautés et conditionnés pour expédition.

- **Origine** : Chili.

## 2 - PROCESS DE FABRICATION

A réception, les pruneaux sont agréés et stockés en chambre froide jusqu'à utilisation.

Ils sont ensuite mixés avant réhydratation et passage dans une solution de sorbate de potassium. Ils sont ensuite triés avant d'être pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique.

Ils sont finalement pasteurisés.

## 3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

- **Couleur** : Epiderme brun noir, chair ambrée.

- **Texture** : souple.

- **Saveur** : fruitée, caractéristique du pruneau.

- **Odeur** : caractéristique du pruneau.

## 4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- **Calibre** : Mise en œuvre : fruits de différents calibres  
66/77 fruits aux 500 g et plus petits

- **Catégorie** : /

- **Humidité** : cible 35%  
Tolérance 36%

- **Liste Ingrédients** : Pruneaux, conservateur : sorbate de potassium (E202)

- **OGM – Ionisation** : Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b>		<b>DIV/FTPF-f/1020</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 11/09/2015	Mise à jour :	Page 2/2

Références de la fiche technique :

4366

Version :

0

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux Import FUI dénoyautés A small avec conservateur 35% (4366)

---

---

- **Pesticides** : Pruneaux mis en œuvre conformes à la législation UE en vigueur.

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b>		<b>DIV/FTPF-f/1020</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 11/09/2015	Mise à jour :	Page 3/2

Références de la fiche technique :

4366

Version :

0

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Import FUI dénoyautés A small avec conservateur 35% (4366)

- **Tolérances défauts :** /

<b>Défauts totaux</b>	/
Pruneaux avec noyau	<b>1 % maxi en poids</b>
Pruneaux avec fragments de noyau	<b>1 % maxi en poids</b>

- **Autres :**

## 5 - CONSERVATION

Assurée par le conservateur et la pasteurisation.

A conserver dans un endroit sec et frais après ouverture.

## 6 - MICROBIOLOGIE

En l'absence de législation, à titre indicatif :

- 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.

- Aflatoxines : Conformément à la législation UE en vigueur.

## 7 - INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur moyenne pour 100 g de produit :

Valeur énergétique :	1 157 kJ	soit	273 kcal.
Matières grasses :	0,4 g		
dont ac gras saturés	0,1 g		
Glucides :	60 g		
dont sucres :	36 g		
Fibres alimentaires:	6,7 g		
Protéines :	2,1 g		
Sel :	< 0,1g		

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.

**Rédigé par :**  
**NOM :** Christine Verdier  
**FONCTION :** Assistant Qualité  
**Groupe**  
**DATE :** 11/09/2015

**Vérifié par :**  
**NOM :** Cyril Raffy  
**FONCTION :** Directeur Qualité  
**Groupe**  
**DATE :** 11/09/2015

**Approuvé par :**  
**NOM :** Nicolas PARIES  
**FONCTION :** Gestionnaire  
**Assurance Qualité**  
**DATE :** 14/09/2015

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b>		<b>DIV/FTPF-f/1020</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 11/09/2015	Mise à jour :	Page 4/2

Références de la fiche technique :

4366

Version :

0

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux Import FUI dénoyautés A small avec conservateur 35% (4366)

---

---