

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET		
FRANCE PRUNE	Création : 28/09/2021 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

5263

Version :
Application **0**

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux de France Foodservice dénoy A 0.5 % avec conservateur (5263)
▪ **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.

Pruneaux mis en œuvre :

Fretin 2 : fruits de différents calibres sélectionnés, 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.

Les pruneaux sont ensuite réhydratés dans un blancheur.

Puis, ils sont dénoyautés mécaniquement, triés et sorbatés avant d'être pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Formes variables du fait de la spécificité de la mise en œuvre, mais pruneau avec 2 trous par fruit.

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

- **Texture :** souple
- **Texture :**

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

- **Odeur :** caractéristique du pruneau
- **Odour :**

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

- **Calibre :** /
- **Size :**

- **Catégorie :** /
- **Type :**

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1379
FRANCE PRUNE	Création : 28/09/2021 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

5263

Version : 0
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux de France Foodservice dénoy A 0.5 % avec conservateur (5263)
▪ **PRODUCT NAME** :

- **Humidité** : cible 35%

- **Moisture** :

- **Liste ingrédients** *: 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** : Conforme au règlement UE 396/2005 et textes le modifiant

- **Pesticids** : *Comply with EU regulation 396/2005 and texts modifying it*

- **Tolérances défauts** :

- **Defects tolerance** :

Défauts totaux <i>Total defects</i>	
Pruneaux avec noyau et / ou fragments de noyau	Cible 0 tolérance en nombre 3 maxi / 1600

- **Autres** : /

- **Others** :

5 – **CONSERVATION**

PRESERVATION

Assurée par le conservateur

Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante 10 à 25°C

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.

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 au règlement UE 1881/2006 et textes le modifiant

Aflatoxin : Comply with EU regulation 1881/2006 and texts modifying it

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1379
FRANCE PRUNE	Création : 28/09/2021 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

5263

Version : 0
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux de France Foodservice dénoy A 0.5 % avec conservateur (5263)
▪ **PRODUCT NAME :**

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>	980 kJ / 232 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,2 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	50 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	35 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	7,9 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	1,6 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
FONCTION : Assistant Qualité
Groupe
DATE : 28/09/2021

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 28/09/2021

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 28/09/2021