

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI		DIV/FTPF-f/366
FRANCE PRUNE	Création : 09/03/2004	Mise à jour : 17/02/2014	Page 1/2

Références de la fiche technique :

181

Version :

6

▪ **NOM DU PRODUIT** :

Pruneaux au sirop dénoyautés (181)

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.).

- **Origine** : FRANCE, Région du Lot-et-Garonne et départements limitrophes.

2 - PROCESS DE FABRICATION

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 et plongés dans une solution de sorbate de potassium. Ils sont ensuite positionnés dans le contenant et un jutage au sirop avec conservateur est opéré à haute température.

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

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

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

- **Texture** : très moelleuse.

- **Saveur** : fruitée caractéristique du pruneau et sucrée.

- **Odeur** : caractéristique du pruneau.

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- **Calibre** : 66 à 77 fruits aux 500g avant dénoyautage et macération.

- **Catégorie** : /

- **Humidité** : Pruneaux mis en œuvre : 35 % maximum.
Tolérance : 36 %.

- **Liste ingrédients**: Pruneaux, eau, sucre
Conservateur : sorbate de potassium (E202).

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

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

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI		DIV/FTPF-f/366
FRANCE PRUNE	Création : 09/03/2004	Mise à jour : 17/02/2014	Page 2/2

Références de la fiche technique :

181

Version :

6

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux au sirop dénoyautés (181)

- **Tolérances défauts** : Conformément à l'arrêté de commercialisation du 28.08.72 pour les pruneaux mis en œuvre.

Défauts totaux (sur pruneaux mis en œuvre)	12 % maxi
dont défauts graves	5 % maxi

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

5 - CONSERVATION

Assurée par le conservateur.

A conserver dans un endroit frais après ouverture.

6 - MICROBIOLOGIE

Absence de législation.

7 – INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur moyenne pour 100 g de produit :

Valeur énergétique : 523 kJ soit 123 kcal.

Matières grasses (g) :	0,3
dont ac gras saturés (g) :	0,1
Glucides (g) :	27
dont sucres (g) :	21
Fibres alimentaires (g) :	2,8
Protéines (g) :	1,2
Sel (g) :	< 0,1

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

Rédigé par :

NOM : Christine Verdier

FONCTION : Assistant Qualité

Groupe

DATE : 17/02/2014

Vérifié par :

NOM : Cyril Raffy

FONCTION : Directeur Qualité

Groupe

DATE : 17/02/2014

Approuvé par :

NOM : Nicolas PARIES

FONCTION : Gestionnaire

Assurance Qualité

DATE : 17/02/2014