

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI		DIV/FTPF-f/118
FRANCE PRUNE	Création : 16/10/2002	Mise à jour : 29/11/2013	Page 1/2

Références de la fiche technique : 105000 Version : 8

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 1% \times 2 SP 35% (105000)

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, triés et sorbatés avant d'être pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

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

- **Texture** : souple.

- **Saveur** : caractéristique du pruneau.

- **Odeur** : caractéristique du pruneau.

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- **Calibre** : 55 à 66 fruits aux 500 g avant dénoyautage.

- **Catégorie** : /

- **Humidité** : 35 % maximum.

- **Liste ingrédients**: Pruneaux d'Agen, conservateur : sorbate de potassium

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

- **Pesticides** : Matière première conforme à la législation UE en vigueur.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI		DIV/FTPF-f/118
FRANCE PRUNE	Création : 16/10/2002	Mise à jour : 29/11/2013	Page 2/2

Références de la fiche technique : **105000** Version : **8**

▪ **NOM DU PRODUIT** : **Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 1% \times 2 SP 35% (105000)**

- **Tolérances défauts** : Conformément à l'arrêté de commercialisation du 28.08.72

Défauts totaux	10 % maxi
dont défauts graves	5 % maxi
Pruneaux avec noyau	1 % maxi en nombre
Pruneaux avec fragments de noyau	1 % maxi en nombre

- **Autres** : /

5 - **CONSERVATION**

Assurée par le conservateur
A conserver dans un endroit frais et sec.

6 - **MICROBIOLOGIE**

Absence de législation – A 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 le plan à 3 classes.

- Aflatoxines Conformément à législation UE en vigueur

7 - **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

Valeur moyenne pour 100 g de produit :

Valeur énergétique : 1 059 kJ soit 250 kcal.

Matières grasses :	0,4 g
dont ac gras saturés	0,2 g
Glucides :	55 g
dont sucres :	37 g
Fibres alimentaires:	6,6 g
Protéines :	1,4 g
Sel :	0,007 g

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

Rédigé par :
NOM : Christine Verdier
FONCTION : Assistant Qualité
Groupe
DATE : 27/11/2013

Vérfié par :
NOM : Cyril Raffy
FONCTION : Directeur Qualité
Groupe
DATE : 27/11/2013

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 29/11/2013