

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 : 14/10/2025 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

3816

Version :
Version 10

■ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux de France Foodservice dén 0.5 % avec conservateur 35% (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 PROCESS

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.

Pruneaux mis en œuvre :

Fretin 2" : fruits de différents calibres, 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 préparés, réhydratés, dénoyautés, triés, sorbatés.
Ils sont conditionnés, pesés, passés au détecteur métal et sur conditionnés.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

Forme caractéristique du pruneau dénoyauté ; 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 : 14/10/2025 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

3816

Version : 10
Version

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux de France Foodservice dén 0.5 % avec conservateur 35% (3816)
- **PRODUCT NAME :**

4 - **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES** **PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS**

- **Calibre :**

- **Size :**

- **Catégorie :**

- **Type :**

- **Humidité :** Cible 35 %.

- **Moisture :**

- **Liste ingrédients* :** Pruneaux, conservateur : sorbate de potassium

- **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 et autres contaminants :** Conforme à la réglementation en vigueur
(Rèlements n°396/2005 et n°2023/915 et textes les modifiant)

- **Pesticids and other contaminants :** *Comply with regulation in force (Regulation n°396/2005 and 2023/915 and amendments)*

- **Tolérances défauts :**

- **Defects tolerance :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	
Pruneaux avec noyau et/ou fragments de noyau	3 maxi en nombre / 1 600 pruneaux

- **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.

Provided by

Optimal storage condition recommendation:

To be stored in a cool dried place after opening.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET	DIV/FTPF/1124
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2012 <i>Created</i>	Mise à jour : 14/10/2025 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Technical sheet reference

3816

Version : 10
Version

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux de France Foodservice dén 0.5 % avec conservateur 35% (3816)
▪ **PRODUCT NAME :**

6 – MICROBIOLOGIE *MICROBIOLOGY*

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

- Flore totale aérobie mésophile :	≤ 3.10 ⁵ germes/g
- Levures	≤ 5.10 ³ germes/g
- Moisissures	≤ 5.10 ³ germes/g

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.
In a 3levels check plan.

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>	981 kJ /232 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,5 g
dont ac gras saturés :	<i>which saturated</i>	0 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	55,3 g
dont sucres :	<i>which sugars</i>	38 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	6,4 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	1,6 g
Sel :	<i>Salt</i>	0.01 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.
New values will be updated on labelling.

Rédigé par :
NOM : Fanny Labadie
FONCTION : Assistante Qualité

DATE : 13/10/2025

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 13/10/2025