

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1410</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 23/05/2022 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/02/2024 <i>Review</i>
	5323	Version : <i>Version</i>
		Page 1/3

Références de la fiche technique :  
*Technical sheet reference*

5323

Version :  
*Version* 2

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneau France BIO 66/77 35% dén 0,5% SC (5323)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Organic France prune 60/70 plb pitted 0,5% 35% without preservative (5323)*

## 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.*).

Ces pruneaux sont issus de l'agriculture biologique.

*The prunes are obtained by drying of the plum « d'Ente » which is a purple fruit with a « golden flesh ». The plums « d'Ente » grow on the « Prunus Domestica L. » tree. The prunes are sprung from organic agriculture*

- **Origine :** France  
- **Origin :** *FRANCE*

## 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.

Les pruneaux sont ensuite réhydratés. Puis, ils sont dénoyautés mécaniquement, triés avant d'être pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique. Ils sont finalement pasteurisés

*The plums are harvested when the fruit is really ripe and then they are drying to obtain 21/23% of moisture. The prunes are graded 2 by 2 and are selected in different quality lots.*

*The prunes are stored in cold warehouse.*

*The prunes are rehydrated. Then, they are mechanically pitted, sorted out before being weighed, packed and metal detected. Finally they are pasteurized.*

## 3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC SPECIFICATIONS

Forme caractéristique du pruneau dénoyauté mécaniquement, 2 trous sur un pruneau  
*Appearance :* *Characteristic aspect of prunes pitted mechanically, 2 holes by prunes.*

- **Couleur :** épiderme brun noir, chair ambrée  
- **Colour :** *dark brown skin, amber flesh.*

- **Texture :** peau typique de la récolte et chair souple.  
- **Texture :** *skin typical for average season quality, soft flesh.*

- **Saveur :** caractéristique du pruneau  
- **Flavour :** *characteristic flavour of the prune*

- **Odeur :** caractéristique du pruneau  
- **Odour :** *characteristic odour of the prune*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1410</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 23/05/2022 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/02/2024 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :  
*Technical sheet reference*

5323

Version : 2  
*Version*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneau France BIO 66/77 35% dén 0,5% SC (5323)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Organic France prune 60/70 plb pitted 0,5% 35% without preservative (5323)*

#### 4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS

- **Calibre :** 66 à 77 fruits aux 500 g avant dénoyautage
- **Size :** *Before pitting : 66 to 77 fruits per 500 g*
  
- **Catégorie :** /
- **Type :** /
  
- **Humidité :** 35 % maximum
- **Moisture :** *35 % maximum*
  
- **Liste ingrédients\* :** Pruneaux
- **Ingredients list\* :** *Prunes*
- \*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 :** *In accordance with EU regulation in force (396/2005) and its amendments*
  
- **Tolérances défauts :**
- **Defects tolerance :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	10 % maxi en poids <i>≤ 10 % in weight</i>
dont défauts graves (> 1/16 de la surface) <i>Heavy defects (&gt; 1/16 of the surface)</i>	5 % maxi <i>5 % maxi</i>
Pruneaux avec noyau ou fragments de noyau <i>Prunes with pit or pit fragment</i>	Cible 0 % <i>Target 0 %</i> Tolérance maxi 3 / 1 600 <i>Max tolerance 3 / 1 600</i>

- **Autres :**
- **Others :**

#### 5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par la pasteurisation  
Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante  
10 à 25°C maxi

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.  
*Provided by by pasteurization*  
*Optimal storage condition recommendation : ambient temperature 10 to 25°C maxi*  
*To be stored in a cool dried place after opening.*

<b>GROUPE</b>	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI</b> <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>DIV/FTPF/1410</b>
<b>FRANCE PRUNE</b>	Création : 23/05/2022 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/02/2024 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :  
*Technical sheet reference*

5323

Version : 2  
*Version*

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneau France BIO 66/77 35% dén 0,5% SC (5323)  
▪ **PRODUCT NAME :** *Organic France prune 60/70 plb pitted 0,5% 35% without preservative (5323)*

## 6 – MICROBIOLOGIE *MICROBIOLOGY*

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

Flore totale aérobie mésophile	≤ 3.10 <sup>5</sup> germes/g
Levures et moisissures	≤ 5.10 <sup>3</sup> germes/g
<i>Total account</i>	<i>≤ 3.10<sup>5</sup> germs/g</i>
<i>Yeast and mould</i>	<i>≤ 5.10<sup>3</sup> germs/g</i>

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.  
*In a three-class plan.*

Aflatoxines : Conforme au règlement UE en vigueur (1881/2006) et textes le modifiant  
*Aflatoxin: In accordance with EU regulation in force (1881/2006) and its amendments*

## 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 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 :** Christine Verdier  
**FONCTION :** Assistant Qualité  
**Groupe**  
**DATE :** 07/02/2024

Vérifié par :  
**NOM :** Isabelle Poloni  
**FONCTION :** Responsable Qualité  
**Groupe Adjoint**  
**DATE :** 07/02/2024