

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/007 |
| FRANCE PRUNE | Création : 21/10/2002 <i>Created</i> | Mise à jour : 30/06/2020 <i>Review</i> |
| | | Page 1/3 |

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

191

Version : 9
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Crème de pruneaux 63% 006 (191)
▪ **PRODUCT NAME :** *Prunes cream 63% 006 (191)*

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.*).

*The prune is the result of the drying of the plum « d'Ente », which is a purple fruit with a « golden flesh ». The Plum d'Ente grow on the « **Prunus Domestica L.** » tree.*

- **Origine :** FRANCE, Région du Lot-et-Garonne et départements limitrophes.
- **Origin :** *FRANCE, Lot-et-Garonne Region and the countries which border it.*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

Les pruneaux sont récoltés à maturité pour être séchés jusqu'à 21/23 % d'humidité.

Pruneaux mis en œuvre :

- Petits fruits sains et de bonne qualité.
- Fruits de différents calibres, issus des triages et présentant des altérations d'épiderme n'affectant pas leur comestibilité mais ne permettant pas leur utilisation dans la préparation des pruneaux traditionnels.

MISE EN ŒUVRE : Pruneaux 50 % Eau 50 %.

Macération avec brassage.

Elimination des noyaux et peau par tamisages.

Addition de sucre.

Concentration.

Détection métallique et filtre

Conditionnement.

Pasteurisation.

The ripe fruits are harvested and dried to obtain 21/23 % of moisture.

The prunes which are used can be of all kind of sizes. They stem from the fruits which were sorted out as presenting alterations of the skin which do not prevent them from being eaten but prevent them from being used in the manufacturing of the preparation of traditional prunes.

They also can be of very small fruits which are sound and have a good quality.

50 % of prunes and 50 % of water are used.

Cooking and mixing.

Extraction of skin and pits thanks to a process of rotary sifting.

Sugar addition.

Concentration.

Metal detection and filter

Packing.

| | | | |
|--|---|---|-------------------------------------|
| GROUPE FRANCE PRUNE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> Création : 21/10/2002 <i>Created</i> | Mise à jour : 30/06/2020 <i>Review</i> | DIV/FTPF/007 Page 2/3 |
|--|---|---|-------------------------------------|

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

191

Version : 9
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Crème de pruneaux 63% 006 (191)
- **PRODUCT NAME :** *Prunes cream 63% 006 (191)*

Pasteurization.

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/007 |
| FRANCE PRUNE | Création : 21/10/2002 <i>Created</i> | Mise à jour : 30/06/2020 <i>Review</i> |
| | | Page 3/3 |

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

191

Version : 9
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Crème de pruneaux 63% 006 (191)
- **PRODUCT NAME :** *Prunes cream 63% 006 (191)*

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*

- **Couleur :** brun noir.
- **Colour :** *dark brown.*
- **Texture :** non fibreuse, homogène, crémeuse, assez fluide.
- **Texture :** *No fibrous, homogeneous, creamy and sufficiently fluid.*
- **Saveur :** caractéristique du pruneau, fruitée, sucrée.
- **Flavour :** *fruity and sweet, characteristic of the prunes.*
- **Odeur :** caractéristique du pruneau.
- **Odour :** *characteristic of the prunes.*

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

- **Calibre :** granulométrie 1 mm.
 - **Size :** *granulometry 1 mm.*
 - **Catégorie :** /
 - **Type :** /
 - **Humidité :** /
 - **Moisture :** /
 - **Liste ingrédients* :** Pruneaux de France sucre, eau, conservateur (sorbate de potassium)
 - **Ingredients list* :** *France Prunes, sugar, water, preservative,(potassium sorbate),*
- *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> | |
| | |

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/007 |
| FRANCE PRUNE | Création : 21/10/2002 <i>Created</i> | Mise à jour : 30/06/2020 <i>Review</i> |
| | | Page 4/3 |

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

191

Version : 9
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Crème de pruneaux 63% 006 (191)
▪ **PRODUCT NAME :** *Prunes cream 63% 006 (191)*

- **Autres :** °Brix = cible 63
tolérance + 2 °brix ou – 1 °brix
Viscosité (en poise à 20°C) = cible 180 à 240
- **Others :** ° Brix : target 63°
Tolerance 62 to 65°brix
Viscosity (poise at 20°C) :target 180 to 240

5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par la pasteurisation
Recommandation de condition optimale de stockage : 10 à 25°C
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.
Assured by pasteurization
Optimal storage condition recommendation : 10 to 25°C
To be stored in a cool dried place after opening.

6 – MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY

Absence de législation,
Without legislation

Aflatoxines : Conforme au règlement UE 1881/2006 et textes le modifiant
Aflatoxin : Comply with EU regulation 1881/2006 and texts modifying it

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> | 1103 kJ / 260 kcal |
| Matières grasses : | <i>Fat</i> | 0,1 g |
| dont ac gras saturés : | <i>including saturated</i> | < 0,1g |
| Glucides : | <i>Carbohydrates</i> | 63 g |
| dont sucres : | <i>including sugar</i> | 55 g |
| Fibres alimentaires : | <i>Dietary fibre</i> | 2,3 g |
| Protéines : | <i>Proteins</i> | 0,6 g |
| Sel : | <i>Salt</i> | < 0,1 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

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIÉS
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité

| | | |
|---------------------|--|---|
| GROUPE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i> | DIV/FTPF/007 |
| FRANCE PRUNE | Création : 21/10/2002 <i>Created</i> | Mise à jour : 30/06/2020 <i>Review</i> |
| | | Page 5/3 |

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

191

Version : **9**
Application

- **NOM DU PRODUIT** : Crème de pruneaux 63% 006 (191)
- **PRODUCT NAME** : *Prunes cream 63% 006 (191)*

DATE : 26/06/2020

DATE : 26/06/2020

DATE : 30/06/2020