

|                                                                                   |                 |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|
|  | QUALITE         | A.Qual -22              |
|                                                                                   |                 | Page 1 sur 2            |
|                                                                                   | Fiche Technique | Version I               |
|                                                                                   |                 | Modifié le : 06/01/2023 |

## PRUNEAUX INDUSTRIELS DENOYAUTES

### I -DESCRIPTION GENERALE :

*Spécialité de Pruneaux de qualité industrielle, réhydratés et dénoyautés.*

**Origine :** France

**Calibres :** selon stock (nombre de fruits pour 500g avant dénoyautage)

**Usine de transformation :** Fruit Gourmet (France)

### II -INGREDIENTS :

- Pruneaux (82.95%), eau (16.95%), conservateur : E202 (≤0.1%).

### III -CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

|              |                                                       |
|--------------|-------------------------------------------------------|
| APPARENCE    | Fruits de couleur noire.                              |
| ODEUR / GOUT | Caractéristiques, exempt d'odeur et de goût étranger. |

### IV -VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)\* :

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| ENERGIE                     | 234 Kcal soit 992 KJ |
| MATIERES GRASSES (dont AGS) | 0.3 g (0.08 g)       |
| GLUCIDES (dont SUCRES)      | 54 g (35 g)          |
| FIBRES                      | 7 g                  |
| PROTEINES                   | 2 g                  |
| SEL                         | 0.003 g              |

*\*Données selon analyses BIP et rendements de production. Elles peuvent varier selon les récoltes.*

### V -TOXICOLOGIE :

| PARAMETRES             | COMMENTAIRES                              |
|------------------------|-------------------------------------------|
| <u>Métaux lourds :</u> | Conformément au règlement CE n° 1881/2006 |
| <u>Pesticides :</u>    | Conformément au règlement CE n° 396/2005  |
| <u>Ochratoxines :</u>  | Conformément au règlement CE n°2022/1370  |

### VI –DECLARATIONS :

|            |                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------|
| OGM        | Le produit et ses ingrédients sont garantis sans OGM. |
| IONISATION | Non traités.                                          |
| ALLERGENES | Absence.                                              |
| PROCESS    | Fruit Gourmet sous traite l'étape de dénoyautage.     |

### VII 1-CODE ARTICLE SELON GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

| Conditionnement \ Grammage (kg) | 1     | 2.5   |
|---------------------------------|-------|-------|
| Sachet coussin transparent      | DE4A6 | DE4A5 |
| Sachet stand up transparent     | DE4A7 | ND    |

ND : Non disponible

|                                                                                   |                        |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------|
|  | <b>QUALITE</b>         | A.Qual -22                 |
|                                                                                   |                        | Page <b>2</b> sur <b>2</b> |
|                                                                                   | <b>Fiche Technique</b> | Version I                  |
|                                                                                   |                        | Modifié le : 06/01/2023    |

## **VII 2- EMBALLAGE :**

|                                    | <b>1kg</b>            |                        | <b>2.5kg</b> |
|------------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------|
| <b>Conditionnement</b>             | <b>Sachet coussin</b> | <b>Sachet stand up</b> |              |
| <b>Nombre d'UVC / colis</b>        | X10                   | X5                     | X6           |
| <b>Nombre de colis / palette *</b> | X56                   | X136                   | X56          |
| <b>Code EAN UVC</b>                | /                     | 3665707001674          | /            |
| <b>Code EAN colis</b>              | /                     | 36657070004626         | /            |

*\*Base palette Europe*

## **VII 3- CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :**

| <b>Paramètre</b> | <b>Unité</b> | <b>Valeur</b> | <b>Commentaire</b> |
|------------------|--------------|---------------|--------------------|
| <b>Humidité</b>  | %            | 35            | Mesure au DFA      |
| <b>E202</b>      | ppm          | ≤ 1 000       |                    |

## **VII 4- DDM A FABRICATION ET STOCKAGE :**

|                                         | <b>MOIS</b> | <b>24</b>             | <b>12</b>             |
|-----------------------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>Traitement thermique</b>             |             |                       |                       |
| <b>Produit pasteurisé en sachet</b>     |             | <b>Disponible</b>     | <b>Non Disponible</b> |
| <b>Produit non pasteurisé en sachet</b> |             | <b>Non Disponible</b> | <b>Disponible</b>     |

### **Stockage :**

- Dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière dans l'emballage d'origine
- A consommer rapidement après ouverture.
- Stockage après ouverture pour conservation optimale : en froid positif
- Stockage après ouverture : à température ambiante

## **VIII -CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :**

| <b>Paramètres</b>      | <b>Unité</b> | <b>Valeurs sachet pasteurisé</b> | <b>Valeurs sachet non pasteurisé</b> |
|------------------------|--------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Flore totale</b>    | Ufc/g        | ≤ 5 000                          | < 30 000                             |
| <b>Levures</b>         | Ufc/g        | ≤ 100                            | < 5 000                              |
| <b>Moisissures</b>     | Ufc/g        | ≤ 100                            | < 5 000                              |
| <b>Entérobactéries</b> | Ufc/g        | < 10                             | < 10                                 |
| <b>Salmonelles</b>     | Ufc/25 g     | Absence                          | Absence                              |

## **IX –DEFAUTS :**

| <b>Paramètres</b>                                  | <b>Valeurs</b>                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Défauts liés aux fruits</b>                     | <b>Selon cahier des charges de l'IGP pruneaux d'Agen pour les pruneaux de qualité industrielle (défaut d'aspect, de corps étrangers, ...)</b> |
| <b>Corps étrangers dangereux (verre, métal...)</b> | <b>Absence</b>                                                                                                                                |

**Note :** Peut contenir des noyaux ou fragments de noyaux

Réalisé par : **FRUIT GOURMET SAS**

« Le Prégay » 47800 ALLEMANS DU DROPT

Tél : 33(0) 5 53 20 22 20 Fax : 33(0) 5 53 20 25 40 E-mail : [info@fruitgourmet.fr](mailto:info@fruitgourmet.fr)