

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 1 sur 2
	Fiche Technique	Version D
		Modifié le : 15/12/2022

Pruneaux Dénoyautés

I -DESCRIPTION GENERALE :

Pruneaux réhydratés et dénoyautés.

Origine : France

Calibres : 66/77 (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 -CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

APPARENCE	Fruits de couleur noire.
ODEUR / GOUT	Caractéristiques, exempts 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 calculées selon analyses BIP et rendements de production. Elles peuvent varier selon les récoltes.*

V -TOXICOLOGIE :

PARAMETRES	COMMENTAIRES
Métaux lourds :	Conformément au règlement CE n° 1881/2006
Pesticides :	Conformément au règlement CE n° 396/2005
Ochratoxines :	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 :

Grammage (kg)	1	2
Conditionnement		
Box	DE6A0	Non défini
Sachet coussin transparent	DE3A7	DE3A8

VII 2 -EMBALLAGE :

	1Kg	1 kg (Box)	2 kg
Nombre d'UVC / colis	X10	X4	X6
Nombre de colis / palette *	X56	X120	X56

**Base palette Europe*

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 2 sur 2
	Fiche Technique	Version D
		Modifié le : 15/12/2022

VII 3 -CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Paramètre	Unité	Valeur	Commentaire
Humidité	%	≤ 35	Mesure au DFA
E202	ppm	≤ 1 000	

VII 4 -DDM A FABRICATION ET STOCKAGE :

	MOIS	12 Mois	24 Mois
Traitement thermique			
Produit pasteurisé en sachet		Non disponible	Disponible
Produit non pasteurisé en box		Disponible	Non disponible

Stockage :

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

VIII -CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Paramètres	Unité	Valeurs sachets	Valeurs autres conditionnements
Flore totale	Ufc/g	≤ 5 000	≤ 30 000
Levures	Ufc/g	≤ 100	≤ 5 000
Moisissures	Ufc/g	≤ 100	≤ 5 000
Entérobactéries	Ufc/g	< 10	< 10
Salmonelles	Ufc/25 g	Absence	Absence

IX -DEFAUTS :

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

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