

|                                                                                  |                        |                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------|
|  | <b>QUALITE</b>         | A.Qual-22                    |
|                                                                                  |                        | Page <b>1</b> sur <b>4</b>   |
|                                                                                  | <b>Fiche Technique</b> | Créé le 06/07/2012 version B |
|                                                                                  |                        | Modifié le : 18/02/2019      |

## Pruneaux d'Agen dénoyautés IGP

Date de mise à jour : 20/01/2021// version 9 / CV

### I -DESCRIPTION GENERALE :

*Pruneaux séchés réhydratés et dénoyautés.*

**Origine :** France

**Variété :** Prune d'Ente

**Calibres :** 33/44 (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 :

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

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

|                                    |                      |
|------------------------------------|----------------------|
| <b>ENERGIE</b>                     | 234 Kcal soit 992 KJ |
| <b>MATIERES GRASSES (dont AGS)</b> | 0.3 g (0.08 g)       |
| <b>GLUCIDES (dont SUCRES)</b>      | 54 g (30 g)          |
| <b>FIBRES</b>                      | 7 g                  |
| <b>PROTEINES</b>                   | 2 g                  |
| <b>SEL</b>                         | 0.003 g              |

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

### V -TOXICOLOGIE :

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

### VI -DECLARATIONS :

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

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

| Conditionnement \ Grammage | 1 kg  |
|----------------------------|-------|
| <b>Box</b>                 | DE6A2 |

|                                                                                 |                        |                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------|
|  | <b>QUALITE</b>         | A.Qual -22                   |
|                                                                                 |                        | Page <b>2</b> sur <b>4</b>   |
|                                                                                 | <b>Fiche Technique</b> | Créé le 06/07/2012 version B |
|                                                                                 |                        | Modifié le : 18/02/2019      |

## **VII 2- EMBALLAGE :**

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
|                                    | <b>1Kg</b>     |
| <b>Nombre d'UVC / colis</b>        | X4 box         |
| <b>Nombre de colis / palette *</b> | X120           |
| <b>Code EAN UVC</b>                | 3665707000080  |
| <b>Code EAN colis</b>              | 36657070000574 |

\*Base palette Europe

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

| Paramètres      | Unité | Valeurs | Commentaires  |
|-----------------|-------|---------|---------------|
| <b>Humidité</b> | %     | ≤ 35    | Mesure au DFA |
| <b>E202</b>     | ppm   | ≤ 1 000 |               |

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

|                               |                                        |                             |
|-------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|
|                               | <b>DDM à compter de la fabrication</b> | <b>DDM mini à livraison</b> |
| <b>MOIS</b>                   | <b>12 mois</b>                         | <b>180 jours</b>            |
| Traitement thermique          |                                        |                             |
| <b>Produit non pasteurisé</b> | Disponible                             | 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  |
|------------------------|----------|----------|
| <b>Flore totale</b>    | Ufc/g    | < 30 000 |
| <b>Levures</b>         | Ufc/g    | < 5 000  |
| <b>Moisissures</b>     | Ufc/g    | < 5 000  |
| <b>Entérobactéries</b> | Ufc/g    | < 10     |
| <b>Salmonelles</b>     | Ufc/25 g | Absence  |

## **IX –DEFAUTS :**

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

**Note:** Peut contenir des fragments ou brisures 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)

|                                                                                 |                                      |                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
|  | <b>QUALITY</b>                       | A.Qual-22                    |
|                                                                                 |                                      | Page <b>3</b> sur <b>4</b>   |
|                                                                                 | <b>Technical Specification Sheet</b> | Cr   le 06/07/2012 version B |
|                                                                                 |                                      | Modifié le : 18/02/2019     |

## Soft dried pitted prunes

Updated : 20/01/2021 // version 9/ CV

### I -DESCRIPTION:

*Soft dried pitted prunes specialty.*

**Origin:** France

**Variety:** Ente plums, certified IGP Prune d'Agen

**Sizes:** 33/44 (number of fruits for 500g before pitting)

**Manufacturing Plant:** Fruit Gourmet (France)

### II -INGREDIENTS :

- Prunes (82.95%), water (16.95%), preservative E202 (0.1%).

### III - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS :

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| <b>APPEARANCE</b>    | Black colored fruits.               |
| <b>SMELL / TASTE</b> | Free from external smell and taste. |

### IV – NUTRITIONAL VALUES (on average per 100g)\* :

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| <b>ENERGY</b>                        | 234 Kcal soit 992 KJ |
| <b>FAT (Of which SATURATED FAT)</b>  | 0.3 g (0.08 g)       |
| <b>CARBOHYDRATE (of which SUGAR)</b> | 54 g (30 g)          |
| <b>FIBRES</b>                        | 7 g                  |
| <b>PROTEINS</b>                      | 2 g                  |
| <b>SALT</b>                          | 0.003 g              |

*\*Nutritional values are calculated following to datas of Interprofessional Office of the Prune and productivity of production. They could vary following to the crops.*

### V -TOXICOLOGY :

| PARAMETERS                   | COMMENTS                                       |
|------------------------------|------------------------------------------------|
| <b><u>Heavy Metals :</u></b> | In accordance with EC regulation n   1881/2006 |
| <b><u>Pesticids :</u></b>    | In accordance with EC regulation n   396/2005  |

### VI –DECLARATIONS :

|                   |                                                          |
|-------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>GMO</b>        | The product and its ingredients are guaranteed GMO free. |
| <b>IONIZATION</b> | No treatment                                             |
| <b>ALLERGENS</b>  | None                                                     |
| <b>PROCESS</b>    | Fruit Gourmet subcontracts the pitting stage             |

### VII 1- ITEM CODE DEPENDING OF NET WEIGHT AND PACKAGING:

| Net weight       | 1 kg  |
|------------------|-------|
| <b>Packaging</b> |       |
| <b>Box</b>       | DE6A2 |

|                                                                                  |                                      |                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
|  | <b>QUALITY</b>                       | A.Qual-22                    |
|                                                                                  |                                      | Page 4 sur 4                 |
|                                                                                  | <b>Technical Specification Sheet</b> | Cr   le 06/07/2012 version B |
|                                                                                  |                                      | Modifié le : 18/02/2019     |

## **VII 2-PACKAGING:**

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
|                                    | <b>1kg</b>     |
| <b>Number of unit / parcel</b>     | X4             |
| <b>Number of parcel / pallet *</b> | X120           |
| <b>GTIN code unit</b>              | 3665707000080  |
| <b>GTIN code parcel</b>            | 36657070000574 |

*\*Europ pallet*

## **VII 3- PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS:**

| Parameters      | Unit | Values  | Comments       |
|-----------------|------|---------|----------------|
| <b>Moisture</b> | %    | ≤ 35    | DFA measurment |
| <b>E202</b>     | ppm  | ≤ 1 000 |                |

## **VII 4- SHELF LIFE AND STORAGE:**

|                                | <b>SHELF LIFE FROM<br/>MANUFACTURING</b> | <b>SHELF LIFE TO<br/>DELIVERY</b> |
|--------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>MONTHS</b>                  |                                          |                                   |
| <b>Thermal treatment</b>       | <b>12 Months</b>                         | <b>180 days</b>                   |
| <b>Not pasteurized product</b> | Available                                | Available                         |

### **Storage :**

- Storage in a cool dry and dark area, into the original packaging
- Storage after opening for optimal preservation in positive cold
- Storage after opening at room temperature
- Consume soon after opening

## **VIII - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS :**

| Parameters            | Unit     | Values   |
|-----------------------|----------|----------|
| <b>Total flora</b>    | Ufc/g    | < 30 000 |
| <b>Yeast</b>          | Ufc/g    | < 5 000  |
| <b>Mould</b>          | Ufc/g    | < 5 000  |
| <b>Enterobacteria</b> | Ufc/g    | < 10     |
| <b>Salmonella</b>     | Ufc/25 g | None     |

## **IX –DEFAULTS :**

| Parameters                                        | Values                                                |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Defects related to the fruit</b>               | <b>According to specifications of IGP Prunes Agen</b> |
| <b>Dangerous foreign bodies (glass, metal...)</b> | <b>None</b>                                           |

**Note:** May contains pits or fragments of pits

Made by : **FRUIT GOURMET SAS**

« Le Pr  gay » 47800 ALLEMANS DU DROPT

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