

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 1 sur 2
	Fiche Technique	Version G
		Modifié le : 02/06/2023

Pruneaux dénoyautés IGP Bio

I - DESCRIPTION GENERALE :

Pruneaux d'Agen réhydratés (à 35% d'humidité maximum) et dénoyautés.

Calibres disponibles selon stocks : 33/44 – 44/55 – 55/66

(nombre de fruits pour 500g avant dénoyautage)

Origine : France

Usine de transformation : Fruit Gourmet (France)



FR-BIO-01
Agriculture France

II - INGREDIENTS :

- Pruneaux*, eau.

**Produit issu de l'agriculture biologique*

III - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

APPARENCE	Fruits de couleur noire pouvant former des amas.
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 (<0.1 g)
GLUCIDES (dont SUCRES)	54 g (35 g)
FIBRES	7 g
PROTEINES	2 g
SEL	0.003 g

**Les valeurs nutritionnelles sont calculées selon analyses BIP et rendements de production. Elles peuvent varier selon les récoltes.*

V - TOXICOLOGIE :

PARAMETRES	COMMENTAIRES
<u>Métaux lourds :</u>	Conformément au règlement UE n° 2023/915 et au règlement CE 396/2005 (mercure, cuivre) et leurs modifications successives
<u>Pesticides :</u>	Conformément au cahier des charges des produits biologiques et au règlement CE n° 396/2005 et ses modifications successives
<u>Ochratoxine A :</u>	Conformément au règlement UE n° 2023/915
<u>Perchlorates :</u>	Conformément au règlement UE n° 2023/915

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.

	QUALITE	A.Qual -22
		Page 2 sur 2
	Fiche Technique	Version G
		Modifié le : 02/06/2023

VII 1 - CODE ARTICLE SELON GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

Grammage Conditionnement	250 g	500 g	2,5 kg
Sachet coussin transparent	ND	BIDE15 (33/44)	BIODE1 (33/44) BIDE02 (44/55) BIDE03 (55/66)
Sachet stand-up transparent	BIODE7 (55/66) BIODE2 (44/55)	BIDE04 (55/66)	ND

ND : Non Disponible

VII 2 - EMBALLAGE :

	250g	500g		2.5kg	
Nombre d'UVC / colis	X 15	X 10	X 20	X 2	X 6
Nombre de colis / palette *	X 100	X 136	X 56	X 120 (présentoir ou Fruitpack)	X 56

*Base palette Europe

VII 3 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Paramètre	Unité	Valeur	Commentaire
Humidité	%	≤ 35	Mesure au DFA

VII 4 - DDM A FABRICATION ET STOCKAGE:

MOIS	24
Traitement thermique	
Produit pasteurisé en sachet	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 obligatoire en froid positif
- A consommer rapidement après ouverture

VIII - CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

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

IX - DEFAUTS :

Paramètres	Commentaires
Défauts liés aux fruits	Selon cahier des charges de l'IGP pruneaux d'Agen
Corps étrangers dangereux (bois, verre, métal...)	Absence

Note : Peut contenir des fragments ou brisures de noyaux

Réalisé par : **FRUIT GOURMET SAS**

403 Impasse du Pergay 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