

	FICHE TECHNIQUE		Création : 07/04/2017
	LPSA05PRSN44		Page 1 sur 2

Pruneaux d'Agen biologiques dénoyautés - Très gros 44/55 - 500 gr

Procédé de fabrication

- Calibrage
- Réhydratation /Dénoyautage
- Conditionnement
- Pasteurisation
- Emballage

Ingrédients

Ingrédients	Provenance	%
Pruneaux d'Agen biologiques	Zone géographique définie par le cahier des charges IGP pruneaux d'Agen	100

Certifications

Labels/Certifications	Organismes certificateurs
Agriculture biologique	Certifié par ECOCERT FR-BIO-01
Indication Géographique Protégée	Certifié par QUALISUD

Allergènes

Peut contenir des traces de **fruits à coque**.

Organisme génétiquement modifié (OGM)

Produit conforme à la législation CEE en vigueur et au cahier des charges de l'agriculture biologique.

Pesticides

Produit conforme à la législation CEE en vigueur et au cahier des charges de l'agriculture biologique.

Propriétés physiques

Calibre	44/55 Fruits au 500 g (avant dénoyautage)
Noyaux	sans noyaux *Malgré le soin apporté au dénoyautage, ce produit peut exceptionnellement contenir des noyaux ou brisures
Couleur	<u>Peau</u> : brun-noir <u>Pulpe</u> : brun-orangé caractéristique du Pruneau d'Agen
Texture	Moelleuse

Propriétés chimiques

Analyse		Méthode d'analyse	Norme
Taux d'humidité	35 % max	Conductibilité électrique	CEE-ONU-DDP-07
Activité de l'eau	0,898	Détermination analytique	—

Critères microbiologiques

Caractéristiques du pruneau

	FICHE TECHNIQUE	Création : 07/04/2017
	LPSA05PRSN44	Page 2 sur 2

 *Valeurs nutritionnelles*

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de pruneaux d'Agen		Pour 30gr
Valeurs énergétiques	232Kcal/ 983 KJ	69.6Kcal/294.9Kj
Lipides	0.5 g	0,15 g
dont acides gras saturés	0.1g	0.03 g
Glucides	52.0 g	15.6 g
dont sucres	37.0 g	11.1 g
Fibres alimentaires	6.4 g	1.92 g
Protéines	1.5 g	0.45 g
Sel	traces	traces

 *Conservation et stockage*

Mention obligatoire	Conditions recommandées de stockage	Conditions de conservation après ouverture
A consommer de préférence avant le : 24 mois après fabrication	Dans un endroit frais et sec	Dans une boîte étanche placée entre 0 et 4° Consommer rapidement

 *Conditionnement primaire*

Type	Sachet	Poids vide (g)	11,00
Type de fermeture	Thermo soudure	Poids brut (g)	511,0
Longueur facing (mm)	105	Poids net (g)	500
Hauteur (mm)	185	EAN 13	3543267105042
Epaisseur (mm)	65	Code Douanier	081320000080

 *Colisage*

Palettisation

COLIS		PALETTE	
Type de colisage	Carton	Type de palette	Europe
Poids net carton vide (g)	450	Poids brut palette (Kg)	23.5
Poids brut carton plein (g)	7950	Colis/couche	8
PCB	15	Couches/palette	9
Longueur (mm)	400	Cartons/palette	72
Largeur (mm)	300	UVC/palette	1080
Hauteur (mm)	184	Gerbable	Non
GTIN 14	23543267105046	Longueur (mm)	1200
		Largeur (mm)	800
		Poids net/palette (Kg)	540
		Hauteur (mm)	1806

Création : Service Qualité I.CHERRAB	Approuvé : Service commercial
--	--------------------------------------