

## PRUNEAUX NOIRS DENOYAUTES

**EAN 54 200532 0762 4**

**FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023**

**Ingrédients :** Pruneaux dénoyautés (99%), conservateur E202 (< 0,2%).

Peut contenir des traces de noix et cacahuètes

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	931 kJ 221 kcal
Glucides	45 g
- Dont sucres	44,9 g
Matières grasses	0,1 g
- Dont acides gras saturés	0 g
Protéines	2 g
Fibres	16,1 g
Sel	10-25 mg

### Information d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	-
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	?
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-
Noix	?
Cacahuètes	?

## PRUNEAUX NOIRS DENOYAUTES

**EAN 54 200532 0762 4**

**FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023**

### Description produit

Pruneaux dénoyautés

### Caractéristiques

Pays d'origine: Chili, France, Belgique

Texture : douce, charnus

Couleur : peau brun foncé, intérieure prune est jaune-vert à ambre foncé

Goût/odeur : typique pruneaux

Taille : 33-44 pc/500 g

Tolérances: dégâts >1,6 du peau : max 5%, pruneaux non dénoyautés: max 2%, pruneaux avec morceaux de noyaux: max 2%. Total de max 10% différence en poids possible.

Traités par des rayonnements (irradié): non

Les produits non OGM: oui

Traçabilité et étiquetage nécessaire selon EC 1830/2003: non

Consentement, conformément EC 1829/2003: non

### Caractéristiques spécifiques chimiques

Data	Valeur	Extension
Humidité :	36	%
Valeur de peroxyde :	na	Meq O2/kg
Dioxyde de soufre :	n.a.	ppm
Acide prussique :	n.a.	ppm
Acides gras libres :	n.a.	%
Aflatoxine B1+B2+G1+G2 ppb	n.a.	ppb
Ochratoxine A	n.a.	-
Métaux lourds :	selon la législation EU	
Pesticides :	selon la législation EU	

## PRUNEAUX NOIRS DENOYAUTES

**EAN 54 200532 0762 4**

**FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023**

### Data microbiologiques

Nombres de germes :	< 1.000.000	cfu/
Levures et de moisissures :	< 100.000	cfu/g
Entérobactéries :	n.a.	cfu/g
E. Col :	< 100	cfu/g
Listeria :	absent	cfu/0,01 g
Salmonella :	absent	cfa/25 g

### Data logistiques

#### Emballage

Type d'emballage	Box & couvercle
Matériel de l' emballage	Polypropylène PP
Poids d'emballage	800 g
Conservation après production	260 jours
Contenu de l'emballage	1.100 kg

### Stockage transport, conservation

Utilisation éventuel après ouverture

Les produits doivent être stockés dans un endroit frais et sombre qui est libre d'odeurs et dans une température entre 5-18°C, dans une humidité relative d'environ 65%, sauf indication contraire sur l'emballage.

Les produits doivent être transportés et stockés dans des conditions hygiéniques pour assurer que les produits ne peuvent être contaminés par la moisissure, des matières étrangères ou d'odeur.

Mode d'emploi : bien fermer après usage, conserver à un endroit sec, sombre et frais.  
De préférence consommation 2 mois après ouverture.

**PRUNEAUX NOIRS DENOYAUTES**  
**EAN 54 200532 0762 4**  
**FICHE TECHNIQUE – 19/09/2023**

**GMO STATEMENT**

En Septembre 22, 2003, les deux règlements suivants s'appliquent:  
Règlement EC 1829/2003, concernant l'approbation OGM dans la nutrition alimentaires humaine et l'alimentation animale et le Règlement EC 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage d'OGM à chaque étape du marché.

Conformément à ces règlements, nous vous informons comme suit :

Les produits sont Non-OGM: oui
Nécessite de traçabilité et étiquetage selon EC 1830/2003: non
Exiger un consentement en conformité avec EC 1829/2003: non