

## FICHE TECHNIQUE FRUITS &amp; LEGUMES

## PRUNES



## IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Prunes

Date de création : 20/05/2021

Date de révision : 20/05/2021

Principales variétés référencées : Prunes européennes (Reine claudes, quetsches,...) et les prunes américano-japonaises (Allo, Gaviota, Golden Japan...)

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France, Espagne, Italie, Israël, Afrique du sud, Allemagne et Chili
Conservation :	8 °C
Conditionnement :	Plateau
Poids :	5kg

	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Présence sur le marché	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Période optimale							X	X	X			

## Réglementation :

- Norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011

Exigence de qualité et de calibre : Norme CEE-ONU FFV-29

Catégorie	Catégorie I
Forme, développement et coloration	Légers défauts admis et 2% des fruits véreux admis
Epiderme	Légers défauts sur une longueur <= à 1/3 du diamètre. Crevasses cicatrisées admises pour la Reine Claude dorée.
Tolérance de qualité	10%

## Calibres admis :

Variétés	Poids pièce	Nb pièces au kilo	Diamètre
Jaunes à gros fruits	80 - 85 g	10 à 14	50/60 mm
Rouges à gros fruits	85 - 90 g	9 à 12	50/60 mm
Violettes à gros fruits	75 - 80 g	11 à 14	45/55 mm
Mirabelle	10 g	90 à 110	22/26 mm
Vertes à petits fruits	30 g	30 à 35	30/40 mm
Violettes à petits fruits	20 - 25 g	37 à 53	28/35 mm
Vertes à fruits moyens	34 - 42 g	22 à 31	35/50 mm
Jaunes à fruits moyens	65 g	13 à 15	45/50 mm
Rouges à fruits moyens	70 g	13 à 16	45/50 mm
Violettes à fruits moyens	30 à 45 g	10 à 35	30/45 mm

## COMPOSITION DU PRODUIT

Liste des ingrédients : Prune

Liste des allergènes : Aucun

Absence de composants spécifiques : Non étiqueté OGM et sans ingrédients ionisés

Critères GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Fruit cru	8/20 min

Valeurs nutritionnelles pour 100g - CIQUAL 2020

KJ	206
KCAL	48.7
Matières grasses (g)	0.29
Dont acides gras saturés (g)	0.038
Glucides (g)	9.92
Dont sucres (g)	9.92
Fibres (g)	1.5
Protéines (g)	0.66
Sel (g)	0.0075

## CARACTERISTIQUES PHYSIQUES - CHIMIQUES

- Pas de critère - Procédure HACCP 1er gamme - à laver avant l'utilisation

## ATOUTS &amp; CONSEILS DE PREPARATION

**Atouts :** C'est un fruit très intéressant pour la RHD car, en saison, la gamme des variétés et des calibres permet de proposer un dessert séduisant, à un prix compétitif. À suivre donc avec son fournisseur. Certaines variétés sont de qualité gustative exceptionnelle, avec des taux de sucre record qui en font des « fruits bonbons » très appréciés des enfants. La gamme et le calendrier de commercialisation ne cessent de s'accroître grâce aux nouvelles variétés dites américano japonaises qui se conservent bien et présentent des portions intéressantes compte tenu de leur gros calibre.

**Conseils :** La durée de vie des prunes à température ambiante n'excède pas 2 jours si elles sont à maturité. À 8 °C, elles se conserveront 5 jours.