

FICHE TECHNIQUE FRUITS & LEGUMES

PRUNES HVE



IDENTIFICATION PRODUIT

Descriptif produit : Prunes

Date de création : 27/06/2022

Principales variétés référencées : Prunes traditionnelles (Mirabelle, Reine claudie, Quetsche,...) et les prunes américano-japonaises (Allo, Golden Japan, Grenadine, Obilnaya, Tcsun...)

Date de révision : 23/07/2024

Etat :	Cru, à rincer
Origine :	France 
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		



Réglementation :

- Norme de commercialisation générale européenne définie dans le règlement N° 543/2011
- Production issue d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale

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. Crevasse cicatrisée admise pour la Reine Claude dorée.
Tolérance de qualité	10%

Calibrages admis :

Calibres	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	22/26mm
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 1^{ère} gamme - à laver avant l'utilisation

ATOUTS & 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 cesse de s'accroître grâce aux nouvelles variétés dites américano japonaises qui se conservent bien et présentent des couts portion intéressants compte tenu de leur gros calibres.

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.

