

# FICHE TECHNIQUE FRUITS & 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...)

<b>Etat :</b>	Cru, à rincer
<b>Origine :</b>	France, Espagne, Italie, Israël, Afrique du sud, Allemagne et Chili
<b>Conservation :</b>	8 °C
<b>Conditionnement :</b>	Plateau
<b>Poids :</b>	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
<b>Forme, développement et coloration</b>	Légers défauts admis et 2% des fruits véreux admis
<b>Epiderme</b>	Légers défauts sur une longueur <= à 1/3 du diamètre. Crevasses cicatrisées admises pour la Reine Claude dorée.
<b>Tolérance de qualité</b>	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 & 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.