

PRUNEAUX D'AGEN DENOYAUTES BIOLOGIQUES 250g
Calibre « gros » 55/66 fruits aux 500g

PRESENTATION

Historique : La production de pruneaux est très anciennement connue dans le sud-ouest de la France. La légende fait remonter la culture du prunier à pruneaux en France au XIIème siècle. Le pruneau a vite été l'objet d'un commerce étendu grâce à ses qualités nutritionnelles et sa facilité de conservation et de transport. La récolte des prunes se fait généralement entre le 25 août et le 25 septembre. La qualité du pruneau dépend pour beaucoup de la maturité de la prune. Les fruits cueillis sont lavés à l'eau douce et sont ensuite séchés naturellement au soleil, ou industriellement, au four.

Ingrédient(s) : Pruneaux biologiques sans noyau, eau (humidité maximum : 35%)
 Peut contenir des fragments de noyau. Produit pasteurisé.



Process de fabrication :

1. Séchage/ 2. Réhydratation/ 3. Dénoyautage/ 4. Tri/ 5. Ensachage/ 6. Pasteurisation/ 7. Conditionnement

Utilisation attendue du produit / Conseils d'utilisation :

Il contient une forte concentration de sucres (glucose, fructose et sorbitol principalement) ce qui lui permet une longue conservation naturelle.

Se consomme nature, en accompagnement de plats salés (lapin, porc, volaille, gibier ou bien la viande d'agneau dans les recettes orientales) ou dans des desserts sucrés (clafoutis, muffins).

Recettes : Des idées de recette sont disponibles sur le site internet www.markal.fr

Caractéristiques physiques et nutritionnelles

CRITERES	Moyenne pour 100g
Energie.....	828 kJ / 198 kcal
Matières grasses.....	0,28 g
dont acides gras saturés.....	0,10 g
Glucides.....	46,2 g
dont sucres.....	35,8 g
Fibres alimentaires.....	6,1 g
Protéines.....	2,8 g
Sel.....	0,019 g

CERTIFICATION

Codification douanière : 0813.20.00

Traçabilité :

Agriculture : France

Origine de la transformation : France

Etiquetage :

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

MARKAL Produits Alimentaires - Z.A. Les Plaines - 26 320 St Marcel-les-Valence - tél. /fax: +33 (0)4 75 58 72 20 /90 31

Site internet : www.markal.fr

e-mail : markal@markal.fr

PRUNEAUX D'AGEN DENOYAUTES BIOLOGIQUES 250g
Calibre « gros » 55/66 fruits aux 500g

Produit issu de l'Agriculture Biologique, conformément au Règlement CE.

Certification biologique de la distribution : ECOCERT France SAS - B.P. 47 - F- 32 600 L'ISLE JOURDAIN (FR-BIO-01).

Le certificat est accessible sur le site internet www.markal.fr onglet « Certification » ou sur demande auprès de la société MARKAL.

GARANTIES

OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003.

Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités : Absence

Allergènes :

Ne contient pas d'allergènes.

Critères microbiologiques :

	Cible
Flore Aérobie Mésophile	< 500 000 germes/g
Coliformes totaux	< 10 000 germes/g
Levures	< 5 000 germes/g
Moisissures	< 5 000 germes/g
Salmonelles	Absence dans 25g

Résidus de Pesticides :

	Cible	Seuil détection
Organo-Chlorés	non détectés	10 ppb
Organo-Phosphorés	non détectés	10 ppb
Pyréthroides	non détectés	10 ppb

Mycotoxines :

	Cible $\mu\text{g}/\text{kg}$ ou ppb
Aflatoxine B1	< 2
Aflatoxines B1, B2, G1, G2	< 4

Métaux lourds :

	Cible mg/kg ou ppm
Plomb	< 0,1
Cadmium	< 0,05

PRUNEAUX D'AGEN DENOYAUTES BIOLOGIQUES 250g**Calibre « gros » 55/66 fruits aux 500g****CONDITIONNEMENT**

Conditionnement	Matériau d'Emballage	Type de conditionnement	Code article	EAN 13	DLUO garantie à livraison	DLUO au conditionnement
250g/8	Film plastique + étiquette	Carton	PRUADC250	3329487481254	2 mois	12 mois

La DLUO est garantie dans les conditions de conservation suivantes : frais et sec (<15°C).

Référence emballage	Dimensions (en mm)	Poids (Kg)	Nb de caisses/sacs par couche	Nb de couches maxi.	Total carton/sac	Total en unité
Carton	375*145*175	0.26	17	8	136	1088

Sur palette EUROPE (120*80) ou perdue protégée, filmée et coiffée.