

| | | |
|---|---|--------------------------------|
| APTUNION Quartier Salignan, F 84400 APT | SPECIFICATION FRUIT CONFIT  | Mise à jour : Decembre 2014 |
| Code : 5324_XX (*) * Définition XX cf paragraphe VII | LAM.EC.OR.RL.DX.OO B1K | Page : 1 / 8 |

English version pages 5 to 8

Dénomination légale : LAMELLE ECORCE ORANGE CONFIT 1K

Dénomination commerciale : LAM.EC.OR.RL.DX.OO B1K

I – DEFINITION

Fruits obtenus par déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose – fructose et de saccharose, et roulés dans du dextrose.

II – DESCRIPTION

Fruit : Ecorce d'orange
Couleur : Caractéristique du fruit
Texture : Ferme et souple
Forme : Lamelle - longueur : 5.5 à 7 cm, largeur : 5 à 7 mm, épaisseur : 4 à 5 mm (à titre indicatif)

III – COMPOSITION

Lieu de fabrication et d'emballage : Site d'Apt (à titre indicatif)

| Ingrédients | Pourcentage | Catégorie | Origine de la matière | Origine géographique |
|-----------------------------|--------------|----------------------|--------------------------|----------------------|
| Ecorce d'orange | 48.304 | Fruit | Fruit | Espagne |
| Sirop de glucose – fructose | 22.701 | Sucrant | Blé | Italie, Espagne |
| Saccharose | 18.955 | Sucrant | Betterave, Canne à sucre | France |
| Dextrose | 10.000 | Sucrant | Blé | France, Italie |
| Acide citrique E330 | 0.040 | Correcteur d'acidité | Betterave | Autriche |
| Total | 100 % | | | |

IV – CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

4-1- Critères physico-chimiques.

* Degré brix : 78 +/- 1.5 *Norme NFV 05109*
* pH : 4.1 +/- 0.2 *Norme NFV 1132*
* Acide citrique : < 400 ppm *Norme NFV 05101*

4-2- Critères microbiologiques.

* Germes Totaux : < 2000 / g *Norme ISO 4833*
* Levures/Moisissures : < 500 / g *Norme ISO 7954*
* Coliformes Totaux : Absence (10g) *Norme ISO 4832*
* Coliformes Fécaux : Absence (10g) *Norme NFV 59103*
* Staphylocoques : Absence (10g) *Norme ISO 6888*

| | | |
|---|---|--------------------------------|
| APTUNION Quartier Salignan, F 84400 APT | SPECIFICATION FRUIT CONFIT  | Mise à jour : Decembre 2014 |
| Code : 5324_XX (*) * Définition XX cf paragraphe VII | LAM.EC.OR.RL.DX.OO B1K | Page : 2 / 8 |

* Salmonelles : Absence (25g) Norme ISO 6579

4-3- Critères nutritionnels (pour 100g)

| Déclaration nutritionnelle | Pour 100 g |
|----------------------------|--------------------|
| Energie | 330 kcal – 1420 kJ |
| Graisses | < 0.5g |
| - Dont Acides gras saturés | 0.3g |
| Glucides | 82g |
| - Dont Sucres | 58g |
| Fibres alimentaires | 1.5g |
| Protéines | 1g |
| Sel | < 0.1g |
| Calcium | 60mg |

Apport nutritionnel de référence pour un adulte-type : 2000 kcal – 8400 kJ

V – REGIMES SPECIAUX

| | Ne convient pas | Convient |
|------------|-----------------|----------|
| Kosher | | x |
| Halal | | x |
| Végétarien | | x |
| Végétalien | | x |
| Diabétique | x | |

VI – CORPS ETRANGERS

6-1- Corps étrangers exogènes.

Détection métallique : 1.5 à 2.5 mm ferreux, 2 à 3.5 mm non ferreux, 3 à 3.5 mm inox selon les lignes.
Autres : CCP tri manuel avant emballage & PrPo audit verre

Ce produit peut contenir éventuellement des traces d'autres fruits confits.

6-2- Corps étrangers endogènes.

- * Pédoncules : < 5 / 10 kg
- * Morceaux de feuille : < 2 / 10 kg
- * Tâchés : < 5 %
- * Fausses coupes : < 6 %

VII – REGLEMENTATION

Nous nous engageons à vous renvoyer ce document en cas de changement de la réglementation ou de modification d'une des déclarations suivantes.

| | | |
|---|---|--------------------------------|
| APTUNION Quartier Salignan, F 84400 APT | SPECIFICATION FRUIT CONFIT  | Mise à jour : Decembre 2014 |
| Code : 5324_XX (*) * Définition XX cf paragraphe VII | LAM.EC.OR.RL.DX.OO B1K | Page : 3 / 8 |

7-1- Allergènes.

Liste des allergènes soumis à l'étiquetage selon la directive 2003/89/CE:

| Liste | Présence intentionnelle (dans la composition du produit) | Noms des ingrédients et additifs présents | Présence non intentionnelle (contamination croisée) | |
|--|--|---|---|-----------------------------------|
| | | | Présent sur la ligne de production | Présent sur le site de production |
| Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales. | A | Selon la Directive 2007/68/CE | A | A |
| Soja et produits à base de soja. | A | | A | A |
| Graines de sésame et produits à base de graine de sésame. | A | | A | A |
| Arachides et produits à base d'arachides. | A | | A | A |
| Poissons et produits à base de poissons. | A | | A | A |
| Crustacés et produits à base de crustacés. | A | | A | A |
| Oeufs et produits à base d'oeufs. | A | | A | A |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose). | A | | A | A |
| Moutarde et produits à base de moutarde. | A | | A | A |
| Céleri et produits à base de céleri. | A | | A | A |
| Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits. | A | | A | A |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/Kg ou de 10mg/L exprimé en SO ₂ . | A | | P | P |
| Lupin et produits à base de lupin. | A | | A | A |
| Mollusques et produits à base de mollusque. | A | | A | A |


« A : Absence ; P : Présence »

7-2- Arômes et additifs

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France) conforme au règlement **1334/2008/CE** portant sur les arômes dans les denrées alimentaires et au règlement **231/2012/UE** portant sur les additifs dans les denrées alimentaires

7-3- Toxicologie.

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France) conforme aux règlements **1881/2006/CE** et **396/2005/CE** concernant les teneurs maximales pour certains contaminants ainsi que les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et conforme à la contamination radioactive selon les règlements **3954/87/Euratom**, **944/89/Euratom**, **284/2012/UE** et **733/2008/CE**.

| | | |
|---|---|--------------------------------|
| APTUNION Quartier Salignan, F 84400 APT | SPECIFICATION FRUIT CONFIT  | Mise à jour : Decembre 2014 |
| Code : 5324_XX (*) * Définition XX cf paragraphe VII | LAM.EC.OR.RL.DX.OO B1K | Page : 4 / 8 |

7-4- OGM

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France) certifions que ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et donc ne sont pas soumis à l'étiquetage selon les règlements **1829/2003/CE**, **1830/2003/CE** et est conforme au nouveau Décret **n°2012-128** du 30/01/12

7-5- Ionisation

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), certifions que, selon les directives **1999/2/CE** et **1999/3/CE**, ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients ionisés.

VIII – SPECIFICITE INDICE XX (*) : CONDITIONNEMENT, DUREE DE VIE ET STOCKAGE

8-1- Conditionnement, durée de vie et stockage

Plateau de 6 boîtes plastiques de 1kg conforme à la législation relative aux matériaux agréés au contact des denrées alimentaires.

| Code indice | Spécificité étiquette | Palette | Composition | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | DLUO (mois) | Température | |
|-------------|-----------------------------------|------------------|-------------|----------------|-----------------|-------------|-------------|-----------|
| | | | | | | | Stockage | Transport |
| 01 | Standard | 80 x 120 JET | 4 PL x 7 R | 168 | 205 | 9 | Ambiant | Ambiant |
| 21 | Présence d'info spécifique client | Std 100 x 120 | 5 PL x 7R | 210 | 256 | 9 | Ambiant | Ambiant |
| 28 | Présence d'info spécifique client | Std 100 x 120 | 5 PL x 7 R | 210 | 256 | 9 | Ambiant | Ambiant |
| 30 | Présence d'info spécifique client | Std 100 x 120 | 5 PL x 7 R | 210 | 256 | 9 | Ambiant | Ambiant |
| 67 | Présence d'info spécifique client | FUM 100 x 120 | 5 PL x 7 R | 210 | 256 | 9 | Ambiant | Ambiant |

8-2- Alimentarité emballage

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conforme au règlement **1935/2004/CE** concernant les matériaux et objets à entrer en contact avec les denrées alimentaires et à la directive **2002/72/CE** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ainsi que la directive **97/48/CE** concernant la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

IX – VALIDATION

APTUNION

Client


Directeur Qualité &
Environnement

| | | |
|---|---|----------------------------|
| APTUNION Quartier Salignan, F 84400 APT | CANDIED FRUIT DATA SHEET  | Updated : December 2014 |
| Code : 5324_XX (*) * Index XX see part VII | LAM.EC.OR.RL.DX.OO B1K | Page : 5 / 8 |

Version Française pages 1 à 4

Legal designation : CANDIED ORANGE PEEL STRIP 1K
Commercial designation : LAM.EC.OR.RL.DX.OO B1K

I – DEFINITION

Fruits obtained by osmotic dehydration in glucose – fructose syrup and sucrose, and coated with dextrose.

II – DESCRIPTION

- Fruits : Orange peel
Colour : Characteristic of the fruit
Texture : Firm and supple
Shape : Strip - length: 5.5 to 7 cm, width: 5 to 7 mm, thickness: 4 to 5 mm (as a guide value)

III – COMPOSITION

Place of fabrication and packaging: Site of Apt (for information)

| Ingredients | Percentage | Ingredient name | Origin of ingredients | Geographic origin |
|--------------------------|--------------|-------------------|-----------------------|-------------------|
| Orange peel | 48.304 | Fruit | Fruit | Spain |
| Glucose – fructose syrup | 22.701 | Sugar | Wheat | Italy, Spain |
| Sucrose | 18.955 | Sugar | Beetroot, Sugar cane | France |
| Dextrose | 10.000 | Sugar | Wheat | France, Italia |
| Citric Acid E330 | 0.040 | Acidity regulator | Beetroot | Austria |
| Total | 100 % | | | |

IV – ANALYTICAL CHARACTERISTICS

4-1- Physical-chemical characteristics

- * Brix grade : 78 +/- 1.5 *Norm NFV 05109*
* pH : 4.1 +/- 0.2 *Norm NFV 1132*
* Citric acid : < 400 ppm *Norm NFV 05101*

4-2- Microbiological characteristics

- * Total count : < 2000 / g *Norm ISO 4833*
* Yeast/Moulds : < 500 / g *Norm ISO 7954*
* Total Coliforms : Absence (10g) *Norm ISO 4832*
* Faecal Coliforms : Absence (10g) *Norm NFV 59103*
* Staphylococcus : Absence (10g) *Norm ISO 6888*
* Salmonella : Absence (25g) *Norm ISO 6579*

| | | |
|---|---|----------------------------|
| APTUNION Quartier Salignan, F 84400 APT | CANDIED FRUIT DATA SHEET  | Updated : December 2014 |
| Code : 5324_XX (*) * Index XX see part VII | LAM.EC.OR.RL.DX.OO B1K | Page : 6 / 8 |

4-3- Nutritional characteristics (for 100g)

| Nutrition declaration | For 100 g |
|-----------------------|--------------------|
| Energy | 330 kcal – 1420 kJ |
| Fats | < 0.5g |
| - of which saturates | 0.3g |
| Carbohydrates | 82g |
| - of which sugar | 58g |
| Fibre | 1.5g |
| Protein | 1g |
| Salt | < 0.1g |
| Calcium | 60mg |

Recommended daily amount for a adult: 2000 kcal – 8400 kJ

V – SPECIAL REGIME

| | Unsuitable | Suitable |
|------------|------------|----------|
| Kosher | | x |
| Halal | | x |
| Vegetarian | | x |
| Vegan | | x |
| Diabetic | x | |

VI – FOREIGNS BODIES

6-1- Exogenous foreign bodies

Metal detection: 1.5 to 2.5mm ferrous, 2 to 3.5mm not ferrous, 3 to 3.5mm stainless steel according to the lines

Other: CCP manual sorting before packing & PrPo glass audits

This product may eventually contain traces of other candied fruits

6-2- Endogenous foreign bodies

- * Peduncles : < 5 / 10 kg
- * Leaves pieces : < 2 / 10 kg
- * Blemished : < 5%
- * Offcuts : < 6%

VII – REGULATIONS

We undertake to send you this document in the event of a change of regulation or a modification in this declaration.

| | | |
|---|---|----------------------------|
| APTUNION Quartier Salignan, F 84400 APT | CANDIED FRUIT DATA SHEET  | Updated : December 2014 |
| Code : 5324_XX (*) * Index XX see part VII | LAM.EC.OR.RL.DX.OO B1K | Page : 7 / 8 |

7-1- Allergens

Allergens list subject to labelling according to directive 2003/89/EC:

| List | Intentional presence (in composition of product) | Names of the ingredients and additives present | Unintentional presence (cross contamination) | |
|---|--|--|--|-------------------------------|
| | | | Present on line of production | Present on site of production |
| Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof. | A | According Directive 2007/68/EC | A | A |
| Soybeans and products thereof. | A | | A | A |
| Sesame seeds and products thereof. | A | | A | A |
| Peanuts and products thereof. | A | | A | A |
| Fish and products thereof. | A | | A | A |
| Crustaceans and products thereof. | A | | A | A |
| Eggs and products thereof. | A | | A | A |
| Milk and products thereof (including lactose). | A | | A | A |
| Mustard and products thereof. | A | | A | A |
| Celery and products thereof. | A | | A | A |
| Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts, and products thereof. | A | | A | A |
| Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or SO ₂ 10mg/L expressed as SO ₂ . | A | | P | P |
| Lupin and products thereof. | A | | A | A |
| Molluscs and products thereof. | A | | A | A |

« A : Absence ; P : Presence »

7-2- Flavours and additives

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conform to regulation **1334/2008/CE** on flavours in foodstuffs and to regulation **231/2012/UE** on additives in foodstuffs.

7-3- Toxicology

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conform to regulations **1881/2006/CE** and **396/2005/CE** on maximum levels for certain contaminants and the maximum pesticides residues levels in food and conform to radioactive contamination according to regulations **3954/87/Euratom**, **944/89/Euratom**, **284/2012/UE** and **733/2008/CE**.

7-4- GMO

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), certify that the product we supply to you, is not concerned by The European **n°1829/2003/EC**, **n°1830/2003/EC** and is comply with the new Decree **n°2012-128** of 30/01/12.

| | | |
|---|---|----------------------------|
| APTUNION Quartier Salignan, F 84400 APT | CANDIED FRUIT DATA SHEET  | Updated : December 2014 |
| Code : 5324_XX (*) * Index XX see part VII | LAM.EC.OR.RL.DX.OO B1K | Page : 8 / 8 |

7-5- Ionisation

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), certify that product are not ionized and do not contain ionized ingredients according Directives **1999/2/EC** and **1999/3/EC**.

VIII – INDEX XX (*) : PACKAGING, SHELF LIFE AND STORAGE

8-1- Packaging, shelf life and storage

Tray of 6 plastic boxes of 1kg which conform to current regulation concerning material in contact with foodstuffs.

| Index | Label specificity | Pallet | Description | Net weight (kg) | Gross weight (kg) | Shelf life (months) | Temperature | |
|-------|--|---------------|-------------|-----------------|-------------------|---------------------|-------------|-----------|
| | | | | | | | Storage | Transport |
| 01 | Standard | 80 x 120 JET | 4 T x 7 L | 168 | 205 | 9 | Ambient | Ambient |
| 21 | In the presence of customer specificity info | Std 100 x 120 | 5 T x 7 L | 210 | 256 | 9 | Ambient | Ambient |
| 28 | In the presence of customer specificity info | Std 100 x 120 | 5 T x 7 L | 210 | 256 | 9 | Ambient | Ambient |
| 30 | In the presence of customer specificity info | Std 100 x 120 | 5 T x 7 L | 210 | 256 | 9 | Ambient | Ambient |
| 67 | In the presence of customer specificity info | FUM 100 x 120 | 5 T x 7 L | 210 | 256 | 9 | Ambient | Ambient |

8-2- Food packaging

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conform to regulation **1935/2004/CE** on materials and articles intended to come into contact with food and to directive **2002/72/CE** on materials and plastic articles intended to come into contact with food and directive **97/48/CE** regarding migration testing on materials and plastic articles intended to come into contact with food.

IX – VALIDATION

APTUNION

Customers

Quality & Environment
Director

