

Cube d'orange confite



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Cube d'écorce d'orange confite
DESCRIPTION	Fruits obtenus par déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose-fructose
POIDS NET	250g 500g 1,000 kg
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver à température ambiante
CODE PRODUIT	17382 (250g) 17381 (500g) 569B (1,00kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Pays bas
CERTIFICATION	/

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

56.89% Ecorce d'orange d'Italie, 38% Sirop de glucose – fructose (origine BLE), 5.00% saccharose, conservateurs : 0.08% sorbate de potassium E202, 0.005% anhydride sulfureux E220, 0.025% correcteur d'acidité : acide citrique E330.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Caractéristique du fruit
ASPECT	Ferme et souple, écorce ¼, cubes 6mm
ODEUR	/
GOUT	/



3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
pH	3,9 – 4,3	
SO2	<50 ppm	

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	314 kcal – 1332kJ
MATIERES GRASSES	0 g
- Dont acides gras saturés	0 g
GLUCIDES	76g
- Dont sucres	70g
PROTEINES	5g
SEL	<0.5 g

1. CONDITIONNEMENT

	UVC : pot 250g	UVC : pot de 500g	UVC : Seau de 1 kg
EAN 13/14	3663327001630	2100005516990	3663327003337
POIDS NET (kg)	250g	0,500 kg	1 kg
POIDS BRUT (kg)	265g	0,550 kg	1,025 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	94,8 x 61 mm	Diam 118/79,4 mm	130 x 130 x 130mm
NOMBRE D'UV / COLIS	18	12	18
POIDS NET DU COLIS	4,5 kg	6,00 kg	18,000 kg
POIDS BRUT DU COLIS	5 kg	7,5 kg	18,500 kg
DIMENSION	300 x 300 x 150 mm	430x310x250 mm	400x270x320 mm
POIDS NET DE LA PALETTE	189 kg	-	324 kg
POIDS BRUT DE LA PALETTE	211,6 kg	-	358 kg
NOMBRE DE COLIS / COUCHE	6	-	6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE	7	-	3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE	42	-	18



2. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES TOTAUX	< 2000/g
COLIFORMES TOTAUX	Absence dans 10g
STAPHYLOCOQUES	Absence dans 10g
SALMONELLES	Absence dans 25g
LEVURES	<500g
MOISSISSURES	<500g

3. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)		X	E220 <50 ppm

*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGENES).



4. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.