

Tranches d'orange confites



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	tranches d'oranges confites
DESCRIPTION	Les oranges sont tranchées, cuites à l'eau puis longuement confites dans un sirop de sucres. Pour l'enrobage au chocolat ou la décoration.
POIDS NET	250 g
DDM	12 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	Avant ouverture à consommer entre 2 et 20°C. Conditionnée sous atmosphère protectrice. Après ouverture se conserve environ 1 mois au frais (0 à 10°C)
CODE PRODUIT	17388 (250g)
PAYS DE TRANSFORMATION	France

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

Ecorce d'orange, sirop de glucose, sucre

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Typique des oranges confites
ASPECT	tranches
ODEUR	Typique des oranges confites
GOUT	Typique des oranges confites

3. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1319 kJ (315kcal)
MATIERES GRASSES	<0,5 g
- Dont acides gras saturés	<0,1 g
GLUCIDES	76 g
- Dont sucres	60 g
PROTEINES	<0,5 g
SEL	0,02 g

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES AEROBIE TOTAL	30 000 UFC/g
LEVURE	<10 UFC/g
MOISSISSURES	<10 UFC/g
COLIFORMES 30°C	100 UFC/g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC	Colis	Palettisation
EAN 13/14	3663327005522		
POIDS NET (kg)	250g	3 kg	288 kg
POIDS BRUT (kg)	262g	3,376 kg	324,096 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	80*120	280*180*170 mm	EUROP 80*120
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			16
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			6
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			96

6. 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 SO2)	X		

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



7. 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.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE 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.

- **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.