



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
CUBES D'ÉCORCES D'ORANGE CONFITS
BIOLOGIQUES,
5 kg**

EAQ411
Version du document : 08
Date de création : 2011
Date de modification : 16/02/2017
Code article : ORANV5E
Version FT : 9
Mise à jour : 19/03/2018

Page : 1/3

Partie 1 : Informations spécifiques au produit (code fournisseur : 1295)

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit

pH	2,5 – 4,5	
Indice de réfraction	75°brix – 81°brix	
Activité de l'eau	≤ 0,87	

1a. Description du produit, paramètres sensoriels

Cubes d'écorce d'orange confite de couleur jaune, de saveur sucrée et avec une texture moelleuse., sans goût ni odeur étrangers.
Origine des matières premières : Agriculture UE / non UE
Provenance : France

1b. Paramètres de qualité

NR

1d. Paramètres microbiologiques

Germes totaux aérobies	≤ 10 ⁴ UFC / g	Levures	≤ 10 ² UFC / g
Moisissures	≤ 10 ² UFC / g		

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit

Process : Les ingrédients sont mélangés entre eux puis cuits et confits avant d'être conditionnés

Chauffage à plus de 40 °C lors du process : oui

Conseils d'utilisation : permet d'agrémenter et de décorer des produits de pâtisserie.

Ingrédients : Ecorces d'oranges*, sirop de glucose*, eau, sucre de canne blond*, jus de citron concentré*.
*issu de l'agriculture biologique

DDM à fabrication : 12 mois



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
CUBES D'ÉCORCES D'ORANGE CONFITS
BIOLOGIQUES,
5 kg

EAQ411
Version du document : 08
Date de création : 2011
Date de modification : 16/02/2017
Code article : ORANV5E
Version FT : 9
Mise à jour : 19/03/2018

Page : 2/3

1f. Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 1284 kJ / 303 kcal	Matières grasses : 0,03 g - dont acides gras saturés : ≤ 0,01 g
Glucides : 70,6 g - dont sucres : 60,3 g	Protéines : 0,5 g
Sel : 0,06 g	

1g. Conditionnement et conditions de stockage

Unité de vente	Carton avec poche PE de 5 kg	Poids brut colis	Environ 5,3 kg
Colis par palette	56		
Conditions de stockage	Température : ≤ 25°C	Humidité relative	≤ 65 % rH

Conditions de stockage après ouverture : Refermer après utilisation. Se conserve 1 mois après ouverture.

1h. Analyses effectuées par le fournisseur

Physico-chimique	Brix et pH : chaque lot
Microbiologie	Flore totale, levures et moisissures : 1 fois par an sur produit fini
Pesticides	1 fois par an sur matière première
Métaux lourds	Pb, Cd, Hg : 1 fois par an sur matière première

1i. Garantie non OGM et non ionisation

Conformément au règlement CE 1829/2003, les produits sont élaborés sans utilisation d'OGM et sans produits issus d'OGM.
De plus, les produits ne sont pas soumis à des radiations ionisantes.

1j. Alimentarité des emballages

Les emballages sont conformes à la réglementation européenne CE 1935/2004 concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.



**FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
CUBES D'ÉCORCES D'ORANGE CONFITS
BIOLOGIQUES,
5 kg**

EAQ411
Version du document : 08
Date de création : 2011
Date de modification : 16/02/2017
Code article : ORANV5E
Version FT : 9
Mise à jour : 19/03/2018

Page : 3/3

Partie 2 : Informations relatives aux allergènes

Informations allergènes CE 2007/68 Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X <i>à cocher le cas échéant</i>	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination croisée : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides	-		-
06 Soja et produits à base de soja	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus L</i>), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Juglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch), Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO ₂	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques	-		-
15 Autres	-		-
Autre information pour végétariens		Ce produit est Vegan :	X oui non