

**Produit :** Ecorces de Citrons confites, Lamelles  
**Code article :** ECL  
**Format :** Barquette plastique operculée

**Poids net :** 1000 g  
**Gencod :** 3101740000606  
**Code douanier :** 20 06 00 38  
**Provenance :** produit fabriqué sur site à Aubenas, Ardèche, France



**Descriptif du produit :** Après épluchage des citrons en longues lanières, les écorces sont cuites à l'eau et longuement confites dans un sirop de sucres, puis découpées en lamelles avant d'être conditionnées en barquettes sous atmosphère protectrice. Leur présentation est idéale pour l'enrobage au chocolat blanc.

**Liste des ingrédients :** Ecorces de citrons, sirop de glucose, sucre.

## COMPOSITION ET ORIGINES

Ingrédients	Mis en œuvre pour 100g de produit fini		Matière première de l'ingrédient : nature et origine
Ecorces de citrons	75 g	+/-5%	Citron* (Espagne, Italie) variété Primofiori
Sirop de glucose	50 g	+/-5%	Maïs ou blé (UE), transformés aux Pays-Bas, en France ou en Italie
Sucre	35 g	+/-5%	Betterave (UE), transformée en France

\*Citrons non traités après récolte

## PROCEDE DE FABRICATION

1. Agréage des lots de citrons
2. Pelage des citrons en longues lanières
3. Mise en fagots
4. Cuisson à l'eau
5. Confisage
6. Egouttage
7. Découpe en lamelles d'environ 7 cm
8. Tri et remplissage des barquettes
9. Operculage sous atmosphère protectrice
10. Passage au détecteur de métaux

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Brix (°B) :	78	+/-1
Matière sèche (%) :	78	+/-1
a <sub>w</sub> :	0.73	+/-0.01
pH :	4.8	+/-0.2

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur :	jaune clair
Odeur :	
Goût/Saveur :	citron, sucré, acidulé
Texture :	fondante

## VALEURS NUTRITIONNELLES (selon conformité UE)

Valeurs nutritives pour 100 g de produit fini :

Energie	1277 kJ
	305 kcal
Matières grasses	<0.5 g
dont acides gras saturés	<0.1 g
Glucides	73 g
dont sucres	59 g
Fibres alimentaires	3.9 g
Protéines	<0.5 g
Sel	0.03 g

Informations complémentaires:

acides gras trans	<0.01 g
cholestérol	0 mg
sodium	11.1 mg
sucres ajoutés	55.9 g
vitamine D	0 mcg
calcium	60 mg
fer	0.9 mg
potassium	24 mg

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Unité	(m) Cible, limite de conformité	(M) Limite d'acceptabilité	Limite maximale
Microorganismes aérobies 30°C	UFC/g	1 000	30 000	300 000
Bactéries lactiques croissant à 30°C	UFC/g	1 000	10 000	100 000
Levures - Moisissures	UFC/g	<10	<10	100
Pseudomonas	UFC/g	<10	100	1 000
Entérobactéries à 30°C	UFC/g	10	100	1 000
Escherichia Coli à B-glucosidase positive	UFC/g	<1	1	<10
Anaérobies sulfitoréducteurs 46°C	UFC/g	<10	<10	10
Staphylococcus aureus	UFC/g	<10	<100	100

Limite de conformité, cible (m) : concentration microbienne en dessous de laquelle les résultats sont considérés satisfaisants.

Limite d'acceptabilité (M) : concentration microbienne en dessous de laquelle les résultats sont considérés acceptables et sont tolérés.

Limite maximale : limite maximale prévue par le Re 2073/2005/CE, les recommandations de l'ANSES et/ou les critères FCD.

## DECLARATION ALLERGENES

Liste des 14 allergènes majeurs selon la réglementation européenne en vigueur	Présence dans le produit	Présence sur même ligne de production	Présence dans l'usine	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	NON	NON	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés	NON	NON	NON	NON
Fruits à coque et produits dérivés	NON	NON	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg exprimé en SO2)	NON	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusque	NON	NON	NON	NON

## ETIQUETAGE SPECIFIQUE

OGM	Ce produit <b>ne contient pas</b> d'organismes génétiquement modifiés. Aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est donc nécessaire en vertu des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
IONISATION	Ce produit <b>ne contient pas</b> d'ingrédient ou d'additif ionisé et aucun traitement par ionisation n'intervient au cours de la fabrication de ce produit.
NANOMATERIAUX	Ce produit <b>ne contient pas</b> de substances à l'état nanoparticulaire.

## CONTAMINANTS

PESTICIDES	Produit conforme au règlement européen 396/2005/CE et ses modifications.
METAUX LOURDS	Produit conforme au règlement européen 1881/2006/CE et ses modifications pour le plomb, le cadmium et le mercure. Nos résultats d'analyses effectuées une fois par an sont disponibles sur demande.
MYCOTOXINES	Produit conforme au règlement européen 1881/2006/CE et ses modifications.
EMBALLAGES	Les emballages en contact avec ce produit sont aptes au « contact alimentaire » et conformes à la réglementation en vigueur : Re 1935/2004 CE, Re 10/2011 UE, décret 2008-1469, loi française n° 2012-

## REGIMES ALIMENTAIRES SPECIAUX

### Ce produit est :

- ✓ exempt de gluten < 20 mg/kg
- ✓ exempt de sulfites < 10 mg/kg
- ✓ exempt de colorant
- ✓ exempt de conservateur
- ✓ exempt d'arôme artificiel
- ✓ exempt d'huile de palme
- ✓ exempt de matières grasses hydrogénées
- ✓ exempt d'alcool
- ✓ exempt de viande (porc, bœuf, volaille...)

**Casher** Certification : NON Compatible : OUI

**Halal** Certification : NON Compatible : OUI

Convient aux régimes alimentaires **végétarien** et **végétalien**

## IDENTIFICATION DU LOT ET CONSERVATION

Identification du numéro de lot : suite de chiffre(s) et de lettre(s) Ex : H2J427  
 Emplacement n° lot : mentionné sur l'étiquette du produit  
**Durée de vie totale (DDM) :** **18 mois**  
 Emplacement DDM : mentionnée sur l'étiquette du produit  
 Inscription DDM : mois année Ex : décembre 2020

### Conditions de conservation :

avant ouverture : à conserver de préférence entre 2 et 20°C.  
 après ouverture : à conserver au frais entre 0°C et 10°C.  
 à consommer sous environ 1 mois après ouverture

## CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

<b>Emballage primaire</b>	Nature de l'emballage primaire :	<b>Barquette plastique</b>	
	Matière en contact alimentaire :	Barquette en PS/EVOH/PE; Film opercule en PET ALOX // PE	
	Contenance :	1700 ml	
	Poids net total :	<b>1000 g</b>	
	Poids net égoutté :	N/A	
	Poids brut (indicatif)* :	1120 g	
<b>Emballage secondaire</b>	Emballage secondaire :	<b>Colis carton</b>	
	Unités par colis :	12 barquettes	
	Poids net d'un colis :	12 kg	
	Poids brut d'un colis (indicatif)* :	14.0 kg	
	Dimensions du colis (L*I*h) :	43*35*28 cm	
<b>Palettisation</b>	Nombre de colis par couche :	5 colis	
	Nombre de couches par palette :	5 couches	
	Nombre de colis par palette :	25 colis	
	Dimensions de la palette (L*I*h) :	80*120*155 cm	dont 15 cm de hauteur palette
	Poids net d'une palette :	300 kg	
	Protection de la palette :	Palette filmée	
	Fiche identification palette :	Oui	

\*les poids bruts sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la tare des divers emballages