

## Tranches d'orange confites



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	<b>tranches d'oranges confites</b>
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	<b>250 g</b>
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

### 1. 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

## 2. 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'OEUFS	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 <sub>2</sub> )	X		

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



### 3. 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.