

## Ecorces citron confits cubes



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Ecorces citron cubes confits
DESCRIPTION	Fruits obtenus par déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose et de saccharose.
POIDS NET	250 g 1,000 kg
DDM	12 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver à température ambiante inférieure à 20c°.
CODE PRODUIT	30184 (250g) 19209A (1kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué aux Pays Bas, conditionné en France

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

Ecorces de citron, sirop de glucose-fructose, saccharose, sorbate de potassium E202, acide citrique E330, anhydride sulfureux E220 (SULFITES <50 ppm).

Ce produit peut contenir éventuellement des traces d'autres fruits confits.

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Caractéristique du fruit
ASPECT	Cubes 6mm
ODEUR	Caractéristique du citron
GOUT	Caractéristique du citron

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
Matière sèche	74,5	+/- 3,5 %
pH	4,25	+/- 0,75
SO2	<50 ppm	-



#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

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

#### 1. CONDITIONNEMENT

	UVC : 250 g	Colis	UVC : 1 kg	Colis
EAN 13/14	3663327001647	-	3663327003337	-
POIDS NET (kg)	250 g	4,5 kg	1,000 kg	12,000 kg
POIDS BRUT (kg)	265 g	5 kg	1,060 kg	12,240 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	94,8 x 61 mm	300 x 300 x 150	132 x 132 x 160 mm	430x310x250 mm
NOMBRE D'UV / COLIS		18		12
PALLETISATION				
POIDS NET		189 kg		360 kg
POIDS BRUT		211,6 kg		392 kg
NOMBRE DE COLIS / COUCHE		EURO 80x120cm		EUROP 80*120
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE		6		6
NOMBRE DE COLIS / PALETTE		7		5
		42		30

## 2. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

## 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'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	E220 < 50 ppm

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

## 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.

- **METEAUX LOURDS**

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

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 CE du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets à entrer en contact avec les denrées alimentaires et à la directive 2002/72/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ainsi que la directive 97/48/CE concernant la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ;