

Lamelles d'écorces de citron confites



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Lamelles d'écorce de citron confites
DESCRIPTION	Après épluchage des citrons, les écorces sont cuites à l'eau et longuement confites dans un sirop de sucres. Leur présentation est idéale pour l'enrobage au chocolat blanc.
POIDS NET	250g
DDM	12 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver entre 2 et 20°C, après ouverture à conserver au frais entre 0 et 10°C
CODE PRODUIT	571D (250g)
PAYS DE TRANSFORMATION	France
CERTIFICATION	

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

Ecorce de citron, sirop de glucose, sucre

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Caractéristique du fruit
GOUT	Sucré, acidulé
SAVEUR	citron
TEXTURE	fondante

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
pH	4,8	+/- 0,2
Matière sèche	78 %	+/- 1
aW	0,73	+/-0,01

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1277 kJ / 305 kcal
MATIERES GRASSES	< 0,5 g
- Dont acides gras saturés	< 0,1 g
GLUCIDES	73 g
- Dont sucres	59 g
PROTEINES	< 0,5 g
SEL	0,03 g

5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
LEVURES ET MOISSURES	< 10 ufc/g
COLIFORMES TOTAUX	< 100 ufc/g

4. CONDITIONNEMENT

	UVC	Colis	Palettisation
EAN 13/14	3101740000606		
POIDS NET (kg)	250g	3 kg	288 kg
POIDS BRUT (kg)	262g	3,376 kg	324,096 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	90*120 mm	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

5. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	< 20 mg/kg
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	< 10 mg/kg

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

6. 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.

- **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.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **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.