

FICHE TECHNIQUE / SPECIFICATIONS

ARTICLE/ ITEM	02270 Ecorces d'orange en cubes de 8 x 8 (200g) /02270 Orange peel in cubes 8 x 8 (200g)	
CODE	02218 Ecorces d'orange en cubes de 8 x 8 (3 kg) /02218 Orange peel in cubes 8 x 8 (3kg)	
CODE DE DOUANE/ CUSTOM CODE	2006 0038	
DESCRIPTION/ DESCRIPTION	Ecorces d'oranges en cubes confites dans le sirop de confisage, égouttées et conditionnés en barquette sous atmosphère protectrice (200g) ou en barquette et sachet sous vide (3kg). <i>Candied orange peel in cubes in candying syrup, drained and packed in tray under protecting atmosphere (200g) or tray under vacuum with aluminium bag (3kg).</i>	
INGREDIENTS	Ecorces d'orange en quartiers confites avec du sirop de glucose- fructose et sucre. <i>Fruits sans, insectes, moisissures, corps végétaux ou inorganiques étrangers.</i> Sans adjonction de : antimicrobiens, antioxydants, colorants, arômes artificiels <i>Orange peel in quarter candied with glucose-fructose syrup and sugar.</i> <i>Fruits free from insects, roffeness, vegetal or inorganic foreign bodies.</i> <i>No addition of: anti-microbial, anti-oxidizing, coloring agents, artificial flavors..</i>	
PROCEDE DE PRODUCTION / PRODUCTION PROCESS	Lavage et cuisson des écorces dans l'eau. Confisage avec du sirop de glucose-fructose et de sucre. Egouttage des écorces, découpage en cubes, triage et conditionnement. <i>Washing and cooking of peels in water. Candying in glucose-fructose syrup and sugar. Draining from syrup, dicing, sorting and packing.</i>	
PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTIC PROPERTIES	Consistance typique des écorces d'orange confits. Couleur : jaune-orange. Saveur caractéristique de l'orange confit, privé de notes étrangères. <i>Typical consistency of candied orange peel.</i> <i>Color : yellow-orange.</i> <i>Typical flavour of candied orange, without foreign notes.</i>	
CONTROLES SUR LE PRODUIT / CHECKS ON PRODUCT	Selon normes HACCP. <i>According to HACCP standards.</i>	
PHYSICO-CHIMIE/ PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	Residu réfractométrique / <i>Brix</i>	73+ / -3°bx
	Acidité / <i>Acidity</i>	0.05 / 0.25%
MICROBIOLOGIE/ MICROBIOLOGY	Charge bactérienne totale / <i>Total bacterial charge</i>	< 2 000 u.f.c./g / <i>c.f.u./g</i>
	Levures osmophiles / <i>Osmophil Yeasts</i>	absent / 50g
	Enterobactériacees / <i>Enterobacteriaceae</i>	absent /g
	Spore mesophile	< 100 u.f.c./g / <i>c.f.u./g</i>
	Salmonellae	absent / 25g
	Escherichia coli	absent / g
CONSERVATION/ STORAGE	Pour une meilleure conservation du produit jusqu'à sa D.L.U.O., nous conseillons de le stocker à température à température ambiante (+10/+20°C), à l'abri de la lumière directe et de la chaleur. Au réfrigérateur entre +4 / 5 °C après ouverture. <i>To reach the longest shelflife, we suggest to store the product at a room temperature (50° and 68°F) , in a dark and cool place. Between 39°F/ 41°F in refrigerator after opening.</i>	
DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE/ BEST BEFORE DATE	24 mois, indiqué sur l'emballage. <i>24 mois, shown on the packaging.</i>	
EMBALLAGE/ PACKAGING	Unité/Unit : (02270) barquette s/atmosphère protectrice // <i>tray under protecting atmosphere</i> (02218) barquette et sachet alu sous vide // <i>under vacuum aluminium bag with tray</i> Poids net barquette/ <i>Net weight per tray</i> (02270) 0.200 kg - 0.44lb // (02218) 3 Kg/ - 6.61lb Poids Brut / <i>Gross weight</i> (02270)0.250 Kg /0.55lb // (02218) 3.375 Kg/ - 7.44lb Emballage / <i>Packaging</i> (02270)24 barquettes par carton / <i>24 trays per carton</i> Emballage / <i>Packaging</i> (02218) 2 barquettes par carton / <i>2 trays per carton</i> Palettisation / <i>Palletization</i> : (02270)63 cartons de 6 kg/ <i>63 cases of 13.22 lb</i> (02218) 90 cartons de 6.75 kg/ <i>90 cases of 14.88 lb</i>	
	DIMENSIONS PALETTE COMPLETE / FULLY LOADED PALLET DIMENSIONS: 1200x800x1500 POIDS PALETTE BRUT / GROSS WEIGHT OF FULLY LOADED PALLET: 390 kg- 860lb//– 620 kg/-1367 lb	
VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g DE PRODUIT/ NUTRITIONAL VALUES PER 100g		
VALEUR ENERGETIQUE / ENERGY VALUE	303Kcal - 1284Kj	
PROTEINES / PROTEINS	0.5 g	
GLUCIDES / CARBOHYDRATES	73 g	
SUCRES/ SUGAR	60 g	
LIPIDES / FATS	0 g	
ACIDES GRAS SATURES/ SATURATED FATTY ACIDS	0 g	
SEL/ SALT	0.01 g	

PRODUIT / PRODUCT	ECORCES D'ORANGE EN CUBES /ORANGE PEEL IN CUBES			
ALLERGENES / ALLERGENS	Utilisé comme ingrédient avec le produit fourni / <i>Used as ingredient within finished product</i>		Présence involontaire possible / <i>Possible involuntary presence</i>	
	Oui / Non Yes / No	Nature de la substance et de ses dérivés / <i>Substance and its derivatives nature</i>	Oui / Yes	Non / No
Céréales contenant glutine: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut et autres produits dérivés. / <i>Gluten containing cereals: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and derivatives.</i>	NON NO			X
Crustacés et produits dérivés / <i>Shellfish and derivatives.</i>	NON NO			X
Mollusques et produits dérivés / <i>Mollusks and derivatives</i>	NON NO			X
Lupin et produits dérivés <i>Lupin and derivatives</i>	NON NO			X
Oeufs et produits dérivés / <i>Eggs and derivatives.</i>	NON NO			X
Poissons et produits dérivés / <i>Fishes and derivatives.</i>	NON NO			X
Arachides et produits dérivés / <i>Peanuts and derivatives.</i>	NON NO			X
Soja et produits dérivés / <i>Soy and derivatives.</i>	NON NO			X
Lait et produits dérivés / <i>Milk and derivatives.</i>	NON NO			X
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland). <i>Nuts and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts).</i>	NON NO			X
Céleri, moutarde et produits dérivés / <i>Celery and mustard and derivatives.</i>	NON NO			X
Sésame et produits dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives.</i>	NON NO			X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimés comme SO ₂ . <i>Sulphur dioxide and sulphites with concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/L shown as SO₂.</i>	NON NO			X
Aliments contenant des OGM / <i>Containing GMO food</i>	NON NO			X
Aliments produits à partir d'OGM / <i>Food produce from GMO</i>	NON NO			X
Aliments contenant des ingrédients produits à partir d'OGM <i>Food containing GMO produced ingredients.</i>	NON NO			X

La présente liste est conforme aux dispositions de l'Annexe III bis de la Directive 1169 /2011 /CE.
The above table follows the regulations set out in addendum I to 3b of the directive 1169 / 2011/CE.

Sur la base des indications ci-dessous, nous déclarons que le produit concerné ne contient pas de substances porteuses d'allergènes, ne contient pas d'OGM.
According to the indications here above, we declare that the product doesn't contain any allergenic carrier substance, doesn't contain any GMO.

02270 Ecorces d'orange en cubes de 8 × 8 (200g) /02270 Orange peel in cubes 8 × 8 (200g)

02218 Ecorces d'orange en cubes de 8 × 8 (3 kg) /02218 Orange peel in cubes 8 × 8 (3kg)