



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Aiguillette d'oranges

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 32917

Dénomination légale : **Aiguillette d'oranges**

Code douanier : 0814000000

Désignation commerciale : Aiguillette d'oranges 6x70mm 1kg

Pays de transformation : Italie

Description du produit : Apparence uniforme de couleur orange avec goût typique de l'orange et sucré.

Photo

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Ecorces d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, correcteur d'acidité : E330,
conservateur : anhydride sulfureux (sulfites)

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 14 mois après la date de production

Conditions de conservation du produit : A conserver entre 4° et 20°C

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	300Kcal/1276kJ
- Matières grasses	0g
Dont acides gras saturés	0g
- Glucides	74.9g
Dont sucres	62.03g
- Fibres	6.36g
- Protéines	0.16g
- Sel	0.26g



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Aiguïette d'oranges

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
→ **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	-	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	-	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	-	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	+	+	+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
LUPIN et dérivés	-	-	-	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	-	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	-	-
ŒUFS et dérivés	-	-	-	-
POISSONS et dérivés	-	-	-	-
SOJA et dérivés	-	-	-	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	+	+	+	+
SESAME et dérivés	-	-	-	-
CELERI et dérivés	-	-	-	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

Critères physico-chimiques	
Aw	0.69±0.3
pH (20°C)	3.5-4.5
Brix	75±2°Bx



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Aiguillette d'oranges

SO ₂	<100ppm
-----------------	---------

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore totale	3*10 ³ UFC/g
Coliformes	Absent/g
Salmonelles	Absent/25g
Levures et moisissures	3*10 ² UFC/g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3663327015897		
Poids net (kg)	1		
Poids brut (kg)	1.61		
Dimensions (L x l x h) (cm)	22x14.5x7.5		

Colis			
EAN 14			
Poids net (kg)	12		
Poids brut (kg)	12.732		
Dimensions (L x l x h) (cm)	47x31x23.5		
Nombre d'UV / colis	12		

Palettisation			
EAN 14			
Poids net (kg)	360		
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)	80x120		
Nombre de colis / couche	5		
Nombre de couches / palette	6		
Nombre de colis / palette	30		



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **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.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

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.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.