

INGREDIENTS

Zeste d'orange semoule 100%

VARIETE / ORIGINE

Variété / origine	Espagne
Fabriquée en	Espagne

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES - Selon plan de contrôle

Flore totale	≤ 100 000/g	Par numéro de lot
E.coli	≤10/g	Par numéro de lot
Levures	≤ 1000/g	Par numéro de lot
Moisissures	≤ 1000/g	Par numéro de lot
Listeria	Non détecté dans 25g	Par numéro de lot
Salmonelles	Non détecté dans 25g	Par numéro de lot
Staphylocoque coagulase +	≤ 100/g	Par mois et par type de produit

RADIOACTIVITE

Conforme aux règlements (UE) n° 2020/1158, 2016/52 et 2021/1533 et leurs modifications

PESTICIDES ET METAUX LOURDS

Pesticides	Conforme au règlement (CE) n°396/2005 du 23/02/2005 et ses modifications
Contaminants	Conforme au règlement (UE) n°2023/915 du 25 Avril 2023 et ses modifications

ATTESTATIONS

IFS	
Halal	
OGM	Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM
Ionisation	Absence
Allergènes	Ne contient pas d'allergène introduit volontairement (allergène majeur selon le règlement UE 1169/2011 et la FDA)
Compatibilité	Ovo - lacto végétariens : Oui Végétaliens : Oui

PROCEDE THERMIQUE

Pas de traitement thermique

CONTROLES EFFECTUES SUR NOS PRODUITS A TOUT STADE DE L'ELABORATION

Contrôles réalisés	Contrôles visuels et physico-chimiques des matières premières
En cours de production	Contrôles physico-chimiques, visuels, gustatifs. Détection des corps étrangers .
Sur nos produits finis	Contrôles physico-chimiques, visuels, gustatifs.

CONDITIONNEMENT

Boite noire de 500 g avec couvercle refermable et languette d'inviolabilité
6 boites par cartons
150 cartons par palette 100x120
120 cartons par palette Europe
Poids du carton : Poids net : 3Kg

ZESTE D'ORANGE SEMOULE SURGELE 100% 500G

EMBALLAGE PRIMAIRE (BOITE, SACHET, SEAU, BOUTEILLE)

Dimensions	190x127x80 mm
Code EAN 13	3228170021718
Nomenclature douanière	08140000

EMBALLAGE SECONDAIRE (CARTON)

Dimensions extérieures du carton	395x202x169mm
Volume du carton	13.5cm3
Code EAN 14	13228170021715

VALEURS NUTRITIONNELLES (G/100G DE PRODUIT) SELON REGLEMENT (UE) N°1169/2011

(les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité et les conditions de culture des fruits. Les données sont issues d'analyse ou de la table Ciqua)

Valeur énergétique en Kj/ 100g	274
Valeur énergétique en Kcal/100g	66
Matières grasses	0
dont acides gras saturés	0
dont acides gras trans	0
Glucides assimilables	9,7
dont sucres	7
Protéines	1,5
Sel	0,01
Fibres alimentaires	8,6
Humidité	79
Matières sèches	21
Vitamine D(mg/100g)	< 0,2
Calcium(mg/100g)	134
Fer(mg/100g)	0,9
Potassium(mg/100g)	160

CONSERVATION ET UTILISATION

Température de stockage et de transport : -18°C

Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite de Consommation (DLC) DDM 912 jours

Ne pas recongeler un produit décongelé

Utilisation en congelé ou décongelé pour parfumer des préparations de cakes, mousses, sorbets et biscuits

Décongelation : 24h à 48h à 2°C et 4°C

Conservation après décongelation : 5 jours entre 2°C et 4°C

Code emballer : EMB 19153

Date de création	Date de révision	N° et indice	Signatures	
			Directeur Général	Directrice Qualité
03/04/2019	09/08/2023	FTCOM 2171 / 2171 - G		