

Cesarin S.p.A.	FICHE TECHNIQUE	SPE02-COM
ED: 1.1 11/15	631120--- TRANCHES ORANGE	Pag 1 di 2

FRUITS CONFITS

1. CARACTERISTIQUES

Nom du produit	Tranches orange Produits ouvrés destinés aux professionnels de la boulangerie, pâtisserie et de la glace.
Description	Produit idéal pour décorations, gâteaux levés, muffins, plum-cakes, glaces etc....
Ingrédients	Orange, sirop de glucose fructose, saccharose. Correcteur d'acidité: acide citrique E330. Conservateur: sorbate de potassium, anhydride sulfureux résiduel E220 (<100 ppm).

2. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Apparence	Tranches
Couleur	Orange typique
Odeur	Typique
Saveur	Typique
pH (20°C)	3,8+/-0,2
°Bx (20°C)	75 min

3. TABLEAU NUTRITIONNEL (Valeur moyenne pour 100 g de produit)*

Valeur énergétique	1394 KJ	Protéines	0,4
	329 Kcal	Matières grasses	2,3
		Dont acides gras saturés	0,9
Glucides	75,8	Fibres	1,7
Dont sucres	69,2	Minéraux	0,3
Humidité	19,5	Sodium	0,01

*Valeur moyenne: La composition chimique dépend des conditions de culture, du climat, etc.....

Source: "TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI" ISTITUTO NAZIONALE NUTRIZIONE ed 1997

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 1000 germes/g		
Moisissures	< 1000 germes /g	Salmonelle	Absent en 25 g
Levures	< 1000 germes /g	Coliformes totaux	< 10 germes /g

5. TOXICOLOGIE

Résidus des pesticides	Conforme à la législation européenne en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la législation européenne en vigueur

6. CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conservation: 12 mois	Conditions de stockage: dans un local frais, sec et aéré.
Code du produit: Carton de 5 kg (code 631120050) Carton de 12 boîtes de 1 Kg (code 631120121)	
Conditionnement: Produit conditionné en boîte ou en carton avec une pochette polypropylène bleue conforme à la législation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires. L'etiquette sur le carton ou sur la boîte mentionne: liste des ingrédients, lot, date de fin conservation et poids net. Palettisation: 80x120 cm EPAL.	Transport: Véhicules ou containers doivent être nettoyés. Le produit ne doit pas être transporté avec des produits non alimentaires.

Cesarin S.p.A.	FICHE TECHNIQUE	SPE02-COM
ED: 1.1 11/15	631120--- TRANCHES ORANGE	Pag 2 di 2

FRUITS CONFITS

7. DEMARCHE HACCP

Oui

8. INFORMATION OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés au sens des règlements européens, règlement (CE) 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, règlement (CE) 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

9. INFORMATION DU GLUTEN

Le contenu de gluten est inférieur à 20 ppm.
Il n'y a pas le risque de contamination croisée par le gluten.

10. INFORMATIONS D' ALLERGENES

ALLEREGENES Selon directive EU 2000/13/EC et modifications successives	Présence <i>Oui/Non</i>	NOM DE LA SUBSTANCE	Présence en traces (contamination croisée)
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	NON		NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON		NON
Mollusques et dérivés	NON		NON
Oeufs et produits à base d'œufs	NON		NON
Poissons et produits à base de poissons	NON		NON
Arachides et produits à base d'arachide	NON		NON
Lupin et dérivés	NON		NON
Soja et produits à base de soja	NON		NON
Lait et produits laitiers (Y compris lactose)	NON		NON
Fruit à coques et produits dérivés (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland)	NON		NON
Céleri et produits à base de céleri	NON		NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON		NON
Sésame (graines) et produits à base de sésame	NON		NON
Anhydride sulfureux et sulfites d'au moins 10 mg/Kg	OUI		