

<b>Cesarin</b> S.p.A.	FICHE TECHNIQUE	SPE02-COM
-----------------------	-----------------	-----------

Ed: 1.1 11/15	631051121 LAMELLE D'ECORCES D'ORANGE	Pag 1 di 2
---------------	---	------------

FRUITS CONFITS

### 1. CARACTERISTIQUES

<b>Nom du produit</b>	Lamelles d'écorses d'orange Produits ouvrés destinés aux professionnels de la boulangerie, pâtisserie et de la glace.
<b>Description</b>	Produit idéal pour décorations, gâteaux levés, muffins, plum-cakes, glaces etc....
<b>Ingrédients</b>	Ecorce d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose. Correcteur d'acidité: acide citrique. Conservateurs: sorbate de potassium, anhydride sulfureux résiduel.

### 2. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

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

<b>Valeur énergétique</b>	1345 KJ	<b>Protéines</b>	<0,5
	317 kcal	<b>Matières grasses</b>	0,6
		<b>Dont acides gras saturés</b>	0
<b>Glucides</b>	75	<b>Fibres</b>	6
<b>Dont sucres</b>	75	<b>Minéraux</b>	0,5
<b>Humidité</b>	17	<b>Sodium</b>	0,1

\*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

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

### 5. TOXICOLOGIE

<b>Résidus des pesticides</b>	Conforme à la législation européenne en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	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 avec 12 boîtes de 1 Kg (code 631051121)	
Conditionnement: Produit conditionné en boîte avec une pochette polypropylène bleue conforme à la législation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires. L' étiquette 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 matériel ne pas alimentaire.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	SPE02-COM
--	------------------------	-----------

Ed: 1.1 11/15	631051121 <b>LAMELLE D'ECORCES D'ORANGE</b>	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 (contaminatio n 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	Anhydride sulfureux résiduel	