



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : CITRONS CONFITS
PRODUCT SPECIFICATION : PRESERVED BELDI LEMONS

Informations générales / General informations

Dénomination légale du produit / <i>Legal denomination</i>	CITRON BELDI CONFITS EN SAUMURE / <i>PRESERVED BELDI LEMON</i>		
Description produit fini / <i>Final product description</i>	Les citrons bergamote sont récoltés et confits au Maroc. Ils sont coupés à leurs extrémités et sont confits pendant 1 mois dans une saumure (eau + sel). Ces citrons confits sont conditionnés en boîtes additionnés d'une saumure minutieusement élaborée afin de garantir une conservation optimale de la préparation tout en optimisant les qualités organoleptiques du produit. / <i>Lemons are harvested and brined in Morocco. The lemon is cut at the extremity then put into brine water + salt) where they are marinated during minimum 1 month. Lemons are conditioned in tins, a thoroughly elaborated brine is added to this preparation, in order to guaranty an optimal conservation, and to keep the organoleptic quality of the product.</i>		
Origine / <i>Origine</i>	Maroc / <i>Morocco</i>		
Certification site de production / <i>Certifications</i>	Système qualité certifié IFS et BRC / <i>Factory quality management certified IFS and BRC</i>	Code emballer : <i>Packaging code :</i>	EMB 34 301 U
Conditionnement / <i>Packaging</i>	Boîtes / <i>Tins</i>		
Grammage '(Poids Brut) / <i>Gross Weight</i> ' (Poids Net) / <i>Net Weight</i>	POIDS BRUT / <i>GROSS WEIGHT</i> : 4,67 kg (10.29 lb) POIDS NET / <i>NET WEIGHT</i> : 4,3 kg (9.48 lb)		
Grammage (Poids Net égoutté) / <i>Drained Net Weight</i>	2kg (4,4lb)		
Etiquetage liste des ingrédients / <i>Ingredients list</i>	Eau, citrons, sel, vinaigre d'alcool, acidifiant : acide citrique / <i>Water, lemons, salt, distilled vinegar, acidifier: citric acid</i>		
DDM / <i>Best Before Date</i>	Avant ouverture / <i>Before opening</i> : 3 ans / <i>3 years</i>		
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i>	Après ouverture : A conserver au frais et en saumure et à consommer sous 1 mois. / <i>After opening : Preserve the product in its brine and in the fridge after opening (1 month after opening). Keep a little oil in surface, in order to avoid Flora.</i>		
Recommandations de consommation / <i>consumption advices</i>	Utilisation comme ingrédients pour préparations culinaires. Servir sans la saumure / <i>Use as a culinary ingredient for your food preparations.Serve without brine</i>		
Peau de couleur jaune vive, fine.Texture ferme et saine / <i>Yellow skin without spots. Sain texture</i>			





Composition (poids net égoutté) / Recipe (Net drained weight)

Ingrédients / <i>Ingredients</i>	% à la mise en œuvre / <i>% to implementation</i>	Calibre / <i>Size</i>	Origine géographique / <i>Origin</i>	Ingrédients non OGM / non ionisés <i>GMO-free / non-ionised Ingredients</i>
Citron (dont sel) / <i>Lemon (including salt)</i>	100,0		Maroc / <i>Morocco</i>	OUI / <i>YES</i>



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : CITRONS CONFITS
PRODUCT SPECIFICATION : PRESERVED BELDI LEMONS

Liste des allergènes / Allergens list

Selon Réglementation Européenne / <i>Following EU rules</i>	
Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	Aucun / <i>None</i>
Risque de contaminations croisées sur la ligne de conditionnement / <i>Cross contamination's risks on the packing line.</i>	Aucun / <i>None</i>
Risque de contaminations croisées dans l'usine / <i>Cross contamination's risks within the factory.</i>	Produit élaboré dans une usine transformant les produits allergènes suivants : lupins, sulfite <i>Produced in a factory using the following allergen products : lupini beans, sulphites.</i>
Selon liste FDA / <i>Following FDA rules</i>	
Présence volontaire / <i>Voluntary presence</i>	Aucun / <i>None</i>
Risque de contaminations croisées sur la ligne de conditionnement / <i>Cross contamination's risks on the packing line.</i>	Aucun / <i>None</i>
Risque de contaminations croisées dans l'usine / <i>Cross contamination's risks within the factory.</i>	Produit élaboré dans une usine transformant les produits allergènes suivants : fruits à coque, poissons. <i>Produced in a factory using the following allergen products : tree nuts, fish.</i>

Caractéristiques organoleptiques et physico chimiques / *Organoleptic, physical and chemical parameters*

Critères / <i>Criteriae</i>	Unité / <i>Unit</i>	Méthode / <i>Method</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Sel / <i>Salt</i>	%	Conductimétrie / <i>Conductivity</i>	5 à 10% / <i>5% to 10%</i>	-
pH / <i>pH</i>	-		2-3,5	-
Goût et odeur étrangers / <i>Abnormal taste and odor</i>	-	Dégustation / <i>Tasting</i>	Absence / <i>Nil</i>	-
OGM / IONISATION / <i>GMO and irradiated product</i>				Produit ne contenant ni ingrédient OGM, ni ingrédient ionisé / <i>GMO free : not irradiated</i>
Pesticides et métaux lourds / <i>Pesticides & Heavy metals</i>				Conformes à la législation européenne en vigueur / <i>In accordance with EU rules</i>

Valeurs nutritionnelles / *Nutritional values*

Valeurs nutritionnelles moyennes / <i>Average nutritional values</i>	Unité / <i>Unit</i>	Pour 100g / <i>per 100g</i>	
Valeurs énergétiques / <i>Energy</i>	kJ	141	
	kcal	34	
Matières grasses / <i>Fat</i>	g	1,3	
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	g	0,5	
dont acides gras trans / <i>of which trans</i>	g	0	
Glucides / <i>Carbohydrate s</i>	g	2,5	
dont sucres / <i>of which sugars</i>	g	0,5	
Fibres alimentaires / <i>Alimentary fiber</i>	g	4,8	
Protéines / <i>Protein</i>	g	0,7	
Sodium	g	2,8	
Sel / <i>Salt</i>	g	7,1	

Caractéristiques microbiologiques / *Microbiological parameters*

Bactéries / <i>Bacteria</i>	Unité / <i>Unit</i>	Cible / <i>Target</i>	Tolérance / <i>Tolerance</i>
Flore mésophile aérobie totale / <i>Total plate count</i>	(ufc/g)	< 10 ⁴	-
Levures / <i>Yeasts</i>	(ufc/g)	< 10 ³	-
Moisissures / <i>Moulds</i>	(ufc/g)	< 10 ²	-
Bactéries lactiques / <i>Lactobacillus</i>	(ufc/g)	< 10 ³	-
Coliformes thermotolérants à 44°C / <i>Thermotolerants 44°C coliform</i>	(ufc/g)	< 10	-
Staphylocoques coag+ / <i>Staphylococcus coag+</i>	(ufc/g)	< 10	-
Salmonelles / <i>Salmonella</i>	(ufc/25g)	Absence / <i>Nil</i>	-
Produit stable après étuvage à 37°C pendant 7 jours – variation pH < 0,5 / <i>Stable product after 7 days at 37°C - pH variation < 0,5</i>			