

	FICHE TECHNIQUE		QUA	FT
	Lamelles d'écorces d'oranges confites droites égouttées	04978	Date d'émission	09/03/2021
			Page	1/2
			Version	2
			Date de révision	21/07/2021

Ingrédients

Ecorces d'orange, sucre, sirop de glucose.

Peut contenir des traces de sulfites



Photo non-contractuelle

Auxiliaire de fabrication

Anhydride sulfureux < 10ppm

Allergènes (selon règlement UE 1169-2011)

Eventuelles traces de sulfites

Extrait sec réfractométrique

78% +/- 3%

Conditionnement

Barquette de 1kg conditionnée sous atmosphère protectrice

Date de Durabilité Minimale

12 mois

Conservation

Dans son emballage d'origine entre 15 et 18°C

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique (kJ)	1428	Glucides (g)	83
Valeur énergétique (kcal)	336	dont Sucres (g)	82
Matières grasses (g)	< 0,5	Protéines (g)	< 0,5
dont Acides gras saturés (g)	< 0,1	Sel (g)	< 0,01

Critères microbiologiques

Germes recherchés	Méthode d'analyse	Normes CRUZILLES - Critères FCD
Flore totale	NF EN ISO 4833-1	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	NF EN ISO 16649-2	< 10 UFC/g
Levures	NF EN ISO 21527-1 si aw > 0,95	< 500 UFC/g
Moisissures	NF EN ISO 21527-2 si aw < 0,95	< 500 UFC/g

	SPECIFICATION SHEET	Reference	QUA	FT
			Issuing date	09/03/2021
	Drained straight candied orange peel strips	04978	Page	2/2
			Version	2
			Revision date	21/07/2021

Ingredients

Orange peels, sugar, glucose syrup.

May contain traces of sulphites



Non-contractual photo

Processing aid

Sulfur dioxide < 10ppm

Allergens (according to regulation EU 1169-2011)

Possible traces of sulphites

Refractometric dry extract

78% +/- 3%

Packaging

1kg tray packaged in a protective atmosphere

Minimum durability date

12 months

Preservation

In it's original packaging between 15 and 18°C

Average nutritional values calculated per 100 g

Energy (kJ)	1428	Carbohydrate (g)	83
Energy (kcal)	336	of which sugars (g)	82
Fat (g)	< 0,5	Protein (g)	< 0,5
of which saturates (g)	< 0,1	Salt (g)	< 0,01

Microbiological criteria

Microorganism	Analytical method : Standard	CRUZILLES standards - FCD criteria
Total count	NF EN ISO 4833-1	< 10 000 CFU/g
Escherichia coli	NF EN ISO 16649-2	< 10 CFU/g
Yeast	NF EN ISO 21527-1 if aw > 0,95	< 500 CFU/g
Mould	NF EN ISO 21527-2 if aw < 0,95	< 500 CFU/g