English version pages 4 to 6

Dénomination légale : ECORCE ORANGE 1/4 CONFITE 1K
Dénomination commerciale : EC.ORANGE 1/4 XXC B1K

I – DEFINITION

Fruits obtenus par déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose – fructose.

II – DESCRIPTION

Fruit : Orange
Couleur : Caractéristique du fruit
Texture : Ferme et souple
Forme : Ecorce ¼

III – COMPOSITION

Lieu de fabrication et d'emballage : Site d'Apt (à titre indicatif)

Ingrédients	Pourcentage	Catégorie	Origine de la matière	Origine géographique
Orange	52.583	Fruit	Fruit	Maroc
Sirop de glucose – fructose	47.231	Sucrant	Blé	Italie, Espagne
Sorbate de potassium E202	0.100	Conservateur	Chimique	Allemagne
Acide citrique E330	0.080	Correcteur d'acidité	Betterave	Autriche
Anhydride sulfureux E220	0.006	Conservateur	Chimique	France
Total des Ingrédients	100 %			

IV – CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

4-1- Critères physico-chimiques

- Degré brix : 75 +/- 2 *Norme NFV 05109*
- pH : 4.1 +/- 0.2 *Norme NFV 1132*
- SO2 : < 60 ppm *Norme NFV 1888*
- Sorbate de potassium : < 1000 ppm *Norme ISO 22855*
- Acide citrique : < 800 ppm *Norme NFV 05101*
- Sirop résiduel : < 6%

4-2- Critères microbiologiques

- Germes Totaux : < 2000 / g *Norme ISO 4833*
- Levures/Moisissures : < 500 / g *Norme ISO 7954*
- Coliformes Totaux : Absence (10g) *Norme ISO 4832*
- Coliformes Fécaux : Absence (10g) *Norme NFV 59103*

- Staphylocoques : Absence (10g) *Norme ISO 6888*
- Salmonelles : Absence (25g) *Norme ISO 6579*

4-3- Critères nutritionnels (pour 100g)

Déclaration nutritionnelle	Pour 100 g
Energie	290 kcal – 1210 kJ
Graisses	< 0.5g
- Dont Acides gras saturés	<0.1g
Glucides	70g
- Dont Sucres	50g
Fibres alimentaires	1.5g
Protéines	1g
Sel	< 0.1g
Calcium	40mg

Apport nutritionnel de référence pour un adulte-type : 2000 kcal – 8400 kJ

V – REGIMES SPECIAUX

	Ne convient pas	Convient
Kosher		x
Halal		x
Végétarien		x
Végétalien		x
Diabétique	x	

VI – CORPS ETRANGERS

6-1- Corps étrangers exogènes

Détection métallique : 1.5 à 2.5 mm ferreux, 2 à 3.5 mm non ferreux, 3 à 3.5 mm inox selon les lignes.
Autres : CCP tri manuel avant emballage & PrPo audit verre

Ce produit peut contenir éventuellement des traces d'autres fruits confits.

6-2- Corps étrangers endogènes

- Pédoncules : < 5 / 10 kg
- Morceaux de feuille : < 2 / 10 kg

VII – REGLEMENTATION

Nous nous engageons à vous renvoyer ce document en cas de changement de la réglementation ou de modification d'une des déclarations suivantes.

7-1- Allergènes

Liste des allergènes soumis à l'étiquetage selon la directive 2003/89/CE :

Liste	Présence intentionnelle (dans la composition du produit)	Noms des ingrédients et additifs présents	Présence non intentionnelle (contamination croisée)	
			Présent sur la ligne de production	Présent sur le site de production
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.	A	Selon la Directive 2007/68/CE	A	A
Soja et produits à base de soja.	A		A	A
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame.	A		A	A
Arachides et produits à base d'arachides.	A		A	A
Poissons et produits à base de poissons.	A		A	A
Crustacés et produits à base de crustacés.	A		A	A
Œufs et produits à base d'œufs.	A		A	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).	A		A	A
Moutarde et produits à base de moutarde.	A		A	A
Céleri et produits à base de céleri.	A		A	A
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.	A		A	A
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/Kg ou de 10mg/L exprimé en SO_2.	P	E220 < 60ppm	P	P
Lupin et produits à base de lupin.	A		A	A
Mollusques et produits à base de mollusque.	A		A	A

« A : Absence ; P : Présence »

7-2- Arômes et additifs

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France) conforme au règlement **1334/2008/CE** portant sur les arômes dans les denrées alimentaires et au règlement **231/2012/UE** portant sur les additifs dans les denrées alimentaires.

7-3- Toxicologie

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France) conforme aux règlements **1881/2006/CE** et **396/2005/CE** concernant les teneurs maximales pour certains contaminants ainsi que les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et conforme à la contamination radioactive selon les règlements **3954/87/Euratom**, **944/89/Euratom**, **284/2012/UE** et **733/2008/CE**.

7-4- OGM

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84400 Apt Cedex (France) certifions que ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et donc ne sont pas soumis à l'étiquetage selon les règlements **1829/2003/CE, 1830/2003/CE** et est conforme au nouveau décret **2012-128** du 30/01/2012.

7-5- Ionisation

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84400 Apt Cedex (France), certifions que, selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE, ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients ionisés.

VIII – SPECIFICITE INDICE XX (*) : CONDITIONNEMENT, DUREE DE VIE ET STOCKAGE

8-1- Conditionnement, durée de vie et stockage

Plateau de 12 boîtes plastiques de 1kg conforme à la législation relative aux matériaux agréés au contact des denrées alimentaires.

Code indice	Spécificité étiquette	Palette	Composition	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	DLUO (mois)	Température	
							Stockage	Transport
01	Standard	80 x 120 JET	4 PL x 7 R	336	388	12	Ambiant	Ambiant
21	Présence d'info spécifique client	Std 100 x 120	5 PL x 7R	420	485	12	Ambiant	Ambiant
28	Présence d'info spécifique client	Std 100 x 120	5 PL x 7 R	420	485	12	Ambiant	Ambiant

8-2- Alimentarité emballage

Nous soussignés, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conforme au règlement **1935/2004/CE** concernant les matériaux et objets à entrer en contact avec les denrées alimentaires et à la directive **2002/72/CE** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ainsi que la directive **97/48/CE** concernant la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

IX – VALIDATION

APTUNION **Client**

p/o Directeur Qualité & Environnement

Version Française pages 1 à 3

Legal designation: CANDIED PEEL 1/4 ORANGE 1K
Commercial designation: EC.ORANGE 1/4 XXC B1K

I – DEFINITION

Fruits obtained by osmotic dehydration in glucose – fructose syrup.

II – DESCRIPTION

Fruits : Orange
Colour : Characteristic of the fruit
Texture : Firm and supple
Shape : Peel ¼

III – COMPOSITION

Place of fabrication and packaging: Site of Apt (for information)

Ingredients	Percentage	Ingredient name	Origin of ingredients	Geographic origin
Orange	52.583	Fruit	Fruit	Morocco
Glucose – fructose syrup	47.231	Sugar	Wheat	Italy, Spain
Potassium Sorbate E202	0.100	Preservative	Chemical	Germany
Citric Acid E330	0.080	Acidity regulator	Beetroot	Austria
Sulphur dioxide E220	0.006	Preservative	Chemical	France
Total	100 %			

IV – ANALYTICAL CHARACTERISTICS

4-1- Physical-chemical characteristics

- Brix grade : 75 +/- 2 *Norm NFV 05109*
- pH : 4.1 +/- 0.2 *Norm NFV 1132*
- SO2 : < 60 ppm *Norm NFV 1888*
- Potassium Sorbate : < 1000 ppm *Norm ISO 22855*
- Citric Acid : < 800 ppm *Norm NFV 05101*
- Residual syrup : < 6 %

4-2- Microbiological characteristics

- Total count : < 2000 / g *Norm ISO 4833*
- Yeast/Moulds : < 500 / g *Norm ISO 7954*
- Total Coliforms : Absence (10g) *Norm ISO 4832*
- Faecal Coliforms : Absence (10g) *Norm NFV 59103*
- Staphylococcus : Absence (10g) *Norm ISO 6888*

- Salmonella : Absence (25g) *Norm ISO 6579*

4-3- Nutritional characteristics (for 100g)

Nutrition declaration	For 100 g
Energy	290 kcal – 1210 kJ
Fats	< 0.5g
- of which saturates	<0.1g
Carbohydrates	70g
- of which sugar	50g
Fibre	1.5g
Protein	1g
Salt	< 0.1g
Calcium	40mg

Recommended daily amount for a adult: 2000 kcal – 8400 kJ

V – SPECIAL REGIME

	Unsuitable	Suitable
Kosher		x
Halal		x
Vegetarian		x
Vegan		x
Diabetic	x	

VI – FOREIGNS BODIES

6-1- Exogenous foreign bodies

Metal detection: 1.5 to 2.5mm ferrous, 2 to 3.5mm not ferrous, 3 to 3.5mm stainless steel according to the lines
Other: CCP manual sorting before packing & PrPo glass audits

This product may eventually contain traces of other candied fruits

6-2- Endogenous foreign bodies

- Stalks : < 5 / 10 kg
- Leaves pieces : < 2 / 10 kg

VII – REGULATIONS

We undertake to send you this document in the event of a change of regulation or a modification in this declaration.

7-1- Allergens

Allergens list subject to labelling according to directive 2003/89/EC:

List	Intentional presence (in composition of product)	Names of the ingredients and additives present	Unintentional presence (cross contamination)	
			Present on line of production	Present on site of production
Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrised strains) and products thereof.	A	According Directive 2007/68/EC	A	A
Soybeans and products thereof.	A		A	A
Sesame seeds and products thereof.	A		A	A
Peanuts and products thereof.	A		A	A
Fish and products thereof.	A		A	A
Crustaceans and products thereof.	A		A	A
Eggs and products thereof.	A		A	A
Milk and products thereof (including lactose).	A		A	A
Mustard and products thereof.	A		A	A
Celery and products thereof.	A		A	A
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts, and products thereof.	A		A	A
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or SO2 10mg/L expressed as SO2.	P	E220< 60ppm	P	P
Lupin and products thereof.	A		A	A
Molluscs and products thereof.	A		A	A

« A : Absence ; P : Presence »

7-2- Flavours and additives

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conform to regulation **1334/2008/CE** on flavours in foodstuffs and to regulation **231/2012/UE** on additives in foodstuffs.

7-3- Toxicology

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conform to regulations **1881/2006/CE** and **396/2005/CE** on maximum levels for certain contaminants and the maximum pesticides residues levels in food and conform to radioactive contamination according to regulations **3954/87/Euratom**, **944/89/Euratom**, **284/2012/UE** and **733/2008/CE.**

7-4- GMO

We, **APTUNION**, Salignan 84400 Apt Cedex (France), certify that the product we supply to you, is not concerned by The European Directives **n°1829/2003/EC, n°1830/2003/EC** and is conform with new Decree **2012-128** of 30/01/2012.

7-5- Ionisation

We, **APTUNION**, Salignan 84400 Apt Cedex (France), certify that product are not ionized and do not contain ionized ingredients according Directives **1999/2/EC** and **1999/3/EC**.

VIII – INDEX XX (*) : PACKAGING, SHELF LIFE AND STORAGE

8-1- Packaging, shelf life and storage

Tray of 12 plastic boxes of 1kg which conform to current regulation concerning material in contact with foodstuffs.

Index	Label specificity	Pallet	Description	Net weight (kg)	Gross weight (kg)	Shelf life (months)	Temperature	
							Storage	Transport
01	Standard	80 x 120 JET	4 T x 7 L	336	388	12	Ambient	Ambient
21	In the presence of customer specificity info	Std 100 x 120	5 T x 7 L	420	485	12	Ambient	Ambient
28	In the presence of customer specificity info	Std 100 x 120	5 T x 7 L	420	485	12	Ambient	Ambient

8-2- Food packaging

We, **APTUNION**, Salignan 84405 Apt Cedex (France), conform to regulation **1935/2004/CE** on materials and articles intended to come into contact with food and to directive **2002/72/CE** on materials and plastic articles intended to come into contact with food and directive **97/48/CE** regarding migration testing on materials and plastic articles intended to come into contact with food.

IX– VALIDATION

APTUNION **Customers**

Quality & Environment
Director