

Ecorces d'oranges confites
Lamelles

Réf :FT.EOL.05

Après épluchage des oranges, les écorces sont cuites à l'eau et longuement confites dans un sirop de sucres. Leur présentation est idéale pour l'enrobage au chocolat.

Page 1/2

Ingrédients mis en oeuvre

Cette fiche concerne les
références produits
suivantes :EOL300
EOL
EOL25
EODE
EODEIK

Pour 100 g de produit fini

Ecorces d'oranges	70 g	+/-5%
Sirop de glucose	50 g	+/-5%
Sucre (saccharose)	34 g	+/-5%

Procédé de fabrication

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Agréage des lots | 5. Egouttage |
| 2. Pelage des oranges en lamelles | 6. Découpe / Tri |
| 3. Cuisson à l'eau | 7. Conditionnement en barquettes sous atmosphère protectrice |
| 4. Confisage | |

Analyse du produit fini

Caractéristiques physico-chimiques

Indice réfractomètre Brix	78	+/-1
Matière sèche	78%	+/-1
a_w	0,73	+/-0,01
pH	4,6	+/-0,2

Déclaration nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles pour :	100g
Energie	1273 kJ (304 kcal)
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	74 g
dont sucres	58 g
dont amidon	0 g
Fibres alimentaires	4 g
Protéines	0 g
Sel	<0,03 g

Caractéristiques microbiologiques

	Valeur cible (m)	Tolérance (M)	Seuil Critique
Microorganismes aérobies 30°C	/g	1 000	30 000
Levures	/g	<10	100
Moisissures	/g	<10	100
Coliformes 30°C (coliformes totaux)	/g	10	1 000
Coliformes thermotolérants croissant à 44°C	/g	<1	<10
Anaérobies sulfitoréducteurs 46°C	/g	<10	10
Pseudomonas	/g	<10	1 000
Staphylococcus aureus	/g	<10	100

Valeur cible (m) : concentration microbienne en dessous de laquelle les résultats sont considérés satisfaisants.Tolérance (M) : concentration microbienne en dessous de laquelle les résultats sont considérés acceptables et sont tolérés.Seuil Critique : limite maximale prévue par la législation ou les recommandations de l'AFSSA.42 rue Paul Sabaton
07200 AUBENASEmail : marrons@sabaton.fr
Tél. 04 75 87 83 83
Fax. 04 75 87 83 84

www.sabaton.fr

**FICHE
TECHNIQUE****Ecorces d'oranges confites
Lamelles**

Réf : FT.EOL.05

Après épluchage des oranges, les écorces sont cuites à l'eau et longuement confites dans un sirop de sucres. Leur présentation est idéale pour l'enrobage au chocolat.

Page 2/2

AllergènesCette fiche concerne les
références produits
suivantes :EOL300
EOL
EOL25
EODE
EODEIK

14 allergènes majeurs	Présence intentionnelle dans le produit	Présence sur la même ligne de production	Présence dans l'usine	Risque de contamination croisée
1. Céréales contenant du gluten* et produits à base de céréales, à l'exception notamment des sirops de glucose à base de blé.	NON	NON	NON	NON
2. Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	NON	NON
3. Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON	NON	NON
4. Poissons et produits à base de poissons	NON	NON	NON	NON
5. Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON	NON	NON
6. Soja et produits à base de soja	NON	NON	NON	NON
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	NON	NON	NON	NON
8. Fruits à coques** et produits à base de ces fruits	NON	NON	NON	NON
9. Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	NON	NON
10. Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	NON	NON
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	NON	NON
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10 mg/kg exprimée en SO2	NON	OUI	OUI	NON
13. Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	NON	NON
14. Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON	NON	NON

* blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées

**amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland

Contaminants**OGM** : ce produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés. Aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est donc nécessaire en vertu des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.**IONISATION** : aucun traitement par ionisation n'intervient au cours de la fabrication de ce produit.**PESTICIDES** : produit conforme à la réglementation en vigueur 396/2005/CE.**MÉTAUX LOURDS** : produit conforme au règlement 629/2008/CE modifiant le Re 1881/2006/CE pour le plomb, le cadmium et le mercure. Nos résultats d'analyses sont les suivants :

Arsenic <0,05mg/kg	Mercure <0,01 mg/kg
Plomb <0,05mg/kg	Cadmium <0,01 mg/kg

Stockage et logistique

Les barquettes sont conditionnées sous atmosphère protectrice.

DLUO : 18 mois**Durée de vie après ouverture** : 1 mois**Conditions de stockage avant ouverture** : A conserver entre 2 et 20°C.**Conditions de stockage après ouverture** : A conserver au frais entre 0 et 10°C

Code article	Gencod	Présentation	Poids brut	Poids net	Conditionnement	Colis/couche	Couche/palette	Colis/palette
EOL300	3101740010124	Barquette plastique sécable 300 g	316 g	300 g	Carton de 12	11	8	88
EOL	3101740000439	Barquette plastique 1,7l	1055 g	1000 g	Carton de 12	5	5	25
EOL25	3101740000217	Barquette plastique 3,5l	2575 g	2500 g	Carton de 4	5	7	35
EODE*	3101740000255	En carton, sous plastique	5100 g	5000 g	Carton de 4	5	5	25
EODEIK*	3101740000569	Barquette plastique 1,7l	1055 g	1000 g	Carton de 12	5	5	25

* morceaux, débris de lamelles après découpe

42 rue Paul Sabaton
07200 AUBENASEmail : marrons@sabaton.fr
Tél. 04 75 87 83 83
Fax. 04 75 87 83 84

www.sabaton.fr