

Ecorces de citrons confites
Lamelles

Réf : FT.ECL.04

Après épluchage des citrons, 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 :ECL300
ECL
ECMO

Pour 100 g de produit fini

Ecorces de citrons	75 g	+/-5%
Sirop de glucose	50 g	+/-5%
Sucre (saccharose)	35 g	+/-5%

Procédé de fabrication

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Agréage des lots | 5. Egouttage |
| 2. Pelage des citrons 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	77%	+/-1
σ_w	0,72	+/-0,01
pH	4,8	+/-0,2

Déclaration nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles pour :	100g
Energie	1256 kJ (300 kcal)
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	73 g
dont sucres	59 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	300 000
Levures	/g	<10	<10	100
Moisissures	/g	<10	<10	100
Coliformes 30°C (coliformes totaux)	/g	10	100	1 000
Coliformes thermotolérants croissant à 44°C	/g	<1	1	<10
Anaérobies sulfitoréducteurs 46°C	/g	<10	<10	10
Pseudomonas	/g	<10	100	1 000
Staphylococcus aureus	/g	<10	<100	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 de citrons confites
Lamelles**

Réf : FT.ECL.04

Après épluchage des citrons, 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 :**ECL300
ECL
ECMO**

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 SO ₂	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
ECL300	3101740010131	Barquette plastique sécable 300g	316 g	300 g	Carton de 12	11	8	88
ECL	3101740000606	Barquette plastique 1,7l	1055 g	1000 g	Carton de 12	5	5	25
ECMO*	3101740010155	Carton	5100 g	5000 g	Carton de 4	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