

|  | FICHE TECHNIQUE                                                                          |  | Référence    | QUA              | FT         |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------|------------------|------------|
|                                                                                 | <b>Lamelles droites d'écorces de citron confites égouttées</b><br><i>Barquettes 1 kg</i> |  | <b>05045</b> | Date d'émission  | 25/02/2020 |
|                                                                                 |                                                                                          |  |              | Page             | 1/2        |
|                                                                                 |                                                                                          |  |              | Version          | 2          |
|                                                                                 |                                                                                          |  |              | Date de révision | 02/11/2021 |

#### Dénomination légale de vente

Lamelles droites d'écorces de citron confites égouttées

#### Ingrédients

Ecorces de citron, sucre, sirop de glucose.

Peut contenir des traces de sulfites



Photo non-contractuelle

#### Auxiliaire de fabrication

Anhydride sulfureux : E 220 < 10ppm

#### Allergènes (selon règlement UE 1169-2011)

Peut contenir des traces de sulfites

#### Extrait sec réfractométrique

78 % +/- 3 %

#### Dimensions

Coupe droite - Longueur : 45 à 70 mm

Tolérance : 10% (< 45 mm et > 70 mm)

#### Conditionnement

Cartons de 4 barquettes de 1 kg de lamelles de citron confites

Conditionnée sous atmosphère protectrice

#### Date de Durabilité Minimale

12 mois

#### Conservation

A conserver dans son emballage d'origine, entre 15°C et 18°C

#### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

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

#### 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                     |

|                                                                                 |                                                                        |  |           |               |            |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--|-----------|---------------|------------|
|  | <b>SPECIFICATION SHEET</b>                                             |  | Reference | QUA           | FT         |
|                                                                                 |                                                                        |  |           | Issuing date  | 25/02/2020 |
|                                                                                 | <b>Straight drained candied lemon peel strips</b><br><i>1 kg trays</i> |  | 05045     | Page          | 2/2        |
|                                                                                 |                                                                        |  |           | Version       | 2          |
|                                                                                 |                                                                        |  |           | Revision date | 02/11/2021 |

## Ingredients

Lemon, sugar, wheat glucose syrup

May contains possible traces of sulfites



Non-contractual photo

## Processing aid

Sulfur dioxide < 10 ppm

## Allergens (according to regulation EU 1169-2011)

May contains possible traces of sulfites

## Refractometric dry extract

78 % +/- 3 %

## Dimensions

Straight cut - Length: 45 to 70 mm  
Tolerance: 10% (< 45 mm and > 70 mm)

## Packaging

Cardboard of 4 trays of 1 kg of candied lemon strips  
Packaged under a protective atmosphere

## Minimum durability date

12 months

## Preservation

In its original packagning, between 15°C and 18°C

## Average nutritionnal values calculated per 100 g

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

## 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                        |