KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.
Global Technology & Innovation Centre
Millennium Park
Naas
Co. Kildare, IRELAND
Tel: +353 (0)45 93 00 00
Fax: +353 (0)45 98 40 08

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

DETAIL DU PRODUIT

Nom du Produit : Semoule de zeste d'orange, surgelée
Code Produit : 20374691
Libellé de facturation : FRZ ORANGE PEELS SEMOLINA 6X500G 835800
Marque : Ravifruit
Description produit : Ecorce d'orange réduite en semoule, surgelée

LISTE DES INGREDIENTS

Ingrédients mis en œuvre	%
Zeste d'orange	100%

DOSAGE / MODE D'UTILISATION

Décongélation sous température contrôlée en froid positif (0-4°C).
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

PARAMETRES CLEFS

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Ecorces d'orange broyées en semoule. Le produit surgelé est en bloc. Le produit redevient « semoule » à la décongélation
Couleur	Caractéristique de l'écorce d'orange. En fonction de la période de l'année, la semoule peut être plus ou moins claire. La couleur est liée entre autre à la quantité d'albedo. Celle-ci peut varier au cours de l'année.
Goût	Caractéristique de l'écorce d'orange, franc
Texture	Caractéristique de la semoule, franche

KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.
Global Technology & Innovation Centre
Millennium Park
Naas
Co. Kildare, IRELAND
Tel: +353 (0)45 93 00 00
Fax: +353 (0)45 98 40 08

Corps étrangers / Principaux défauts :

Ce produit est testé au détecteur de métaux.
Absence de particules métalliques et verre

- Endogènes : Maxi 5 pour 10 kg

- Exogènes : Maxi 2 pour 10 kg

Caractéristiques analytiques – Physico chimiques :

Paramètres	Unité	Cible	Tolérance	Méthode
Granulométrie*	mm	2	+/- 1	Mesure

*A titre indicatif

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Les produits finis sont testés selon un programme, les limites maximales sont citées dans le tableau ci-dessous :

Critères	Unité	Cible	Méthode
Germes Totaux	ufc /g	< 50 000	3M Petrifilm certifié NF Validation suivant la norme NF EN ISO 16140 (2003)**
Levures	ufc /g	< 5 000	NF.V.08.059 (2002)**
Moisissures	ufc /g	< 1 000	NF.V.08.059 (2002)**
Coliformes fécaux	ufc /g	< 10	3M Petrifilm**
Coliformes totaux	ufc /g	< 500	3M Petrifilm certifié NF Validation suivant la norme NF EN ISO 16140 (2003)**
Salmonelle*	ufc /g	ND / 25g	Laboratoire extérieur
E. coli*	ufc /g	ND / 1g	
Listeria monocytogenes*	ufc /g	ND / 25g	

* Contrôles aléatoires effectués par un laboratoire externe accrédité
**ou équivalent

KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.
Global Technology & Innovation Centre
Millennium Park
Naas
Co. Kildare, IRELAND
Tel: +353 (0)45 93 00 00
Fax: +353 (0)45 98 40 08

ALLERGENE	Présent (à étiqueter) Oui / Non	Source	Présent sur la Ligne? Oui / Non	Présent sur l'usine Purée? Oui / Non
Arachides et dérivés	**N**		**N**	**N**
Fruits à coque (autres que les arachides) et dérivés [1]	**N**		**N**	**N**
Ceréales contenant du gluten [2] *(calcul du taux)*	**N**		**N**	**N**
Crustacés et dérivés	**N**		**N**	**N**
Oeufs et dérivés	**N**		**N**	**N**
Poissons et dérivés	**N**		**N**	**N**
Soja et dérivés	**N**		**N**	**N**
Lait et dérivés (y compris lactose)	**N**		**N**	**N**
Céleri et dérivés	**N**		**N**	**N**
Moutarde et dérivés	**N**		**N**	**N**
Graines de sésame et dérivés	**N**		**N**	**N**
Mollusques et dérivés	**N**		**N**	**N**
Lupin et dérivés	**N**		**N**	**N**
Anhydride sulfureux et sulphites > 10ppm exprimés en SO2	**N**		**N**	**N**

Note: Toutes les précautions raisonnables, que l'on pourrait attendre d'un fabricant responsable, ont été prises pour limiter les contaminations croisées.

Conforme à la Directive U.E 1169/2011 et ses amendements.

[1] Autres fruits à coques, à savoir : amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoiesis (Wangenh.), K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia (Macadamia ternifolia) et du Queensland(Macadamia ternifolia) ,et produits à base de ces fruits
[2] Blé, orge, avoine, seigle, épeautre, triticale, kamut et toutes leurs souches hybrides.

KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.
Global Technology & Innovation Centre
Millennium Park
Naas
Co. Kildare, IRELAND
Tel: +353 (0)45 93 00 00
Fax: +353 (0)45 98 40 08

INFORMATIONS SPECIFIQUES

	Oui = convient, Non = ne convient pas	Commentaires
Végétarien (Ovo-Lacto)	Oui	
Végétalien	Oui	
Coeliaque < 100ppm de gluten (par calcul)	Oui	
Coeliaque < 20ppm de gluten (par calcul)	Oui	

	Certifié/Non certifié	Commentaires
Kosher	Certifié	
Hallal	Certifié	
Biologique	Non certifié	

INFORMATIONS NUTRIONNELLES

Nutriment	Valeur Type pour 100 g	Unité
Energie en kJ	358	Kj
Energie en Kcal	86	Kcal
Eau	74.8	g
Glucides	13.5	g
Dont sucres	11.3	g
Lipides	1	g
Acides gras saturés	0.3	g
Protéines (N X 6.25)	1.5	g
Sodium	4.7	mg
Sel	0.01	g

Source des données

* mesurée sur un lot (rapport laboratoire CERECO n° B13/R8889/0033 du 10.09.2013)

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

Le produit est il soumis à un étiquetage OGM conformément aux réglementations U.E d'étiquetage ? NON

KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.
Global Technology & Innovation Centre
Millennium Park
Naas
Co. Kildare, IRELAND
Tel: +353 (0)45 93 00 00
Fax: +353 (0)45 98 40 08

IONISATION

Le produit nécessite t-il un étiquetage concernant la ionisation ou la présence d'ingrédients ionisés conformément aux réglementations U.E d'étiquetage ? NON

RECOMMANDATIONS DE CONSERVATION & DE STOCKAGE

Conditions de Transport : -18°C

Conditions et température de stockage (emballage fermé) : -18°C

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : A consommer de préférence dans les 545 jours suivant la date de fabrication.

Conditions de stockage et durée de vie après ouverture : Décongélation sous température contrôlée en froid positif (0-4°C)
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

CONDITIONNEMENT

N° d'unités par carton	Carton de 6 barquettes de 500 g
Type d'emballage interne	**Barquette :** Poids net théorique d'une barquette : 500 g
Type d'emballage externe	**Carton :** Poids net théorique d'un carton : 3 kg

Tous les matériaux de nos emballages entrant en contact avec le produit sont conformes à la réglementation européenne concernant les matériaux pour contact alimentaire.

ETIQUETAGE

Sur l'étiquette de la barquette apparaît au moins :
Code article / DLUO / dénomination de vente / Numéro de fabrication (nombre aléatoire à 4 ou 5 chiffres créé par notre système informatique)

Sur le carton apparaît au moins :
Code article, dénomination de vente, N° de fabrication ou de lot (nombre aléatoire à 4 ou 5 chiffres créé par notre système informatique), DLUO

Code barre Unité : **3276188358005**
Code barre Carton : **3276181358002**

KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.
Global Technology & Innovation Centre
Millennium Park
Naas
Co. Kildare, IRELAND
Tel: +353 (0)45 93 00 00
Fax: +353 (0)45 98 40 08

DONNEES DE SANTE & SECURITE

Ce produit et ses ingrédients sont conformes avec la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, métaux lourds et radionucléides

INFORMATIONS DIVERSES

S'agissant de produits naturels, certaines variations sont possibles en fonction des récoltes.

LEGISLATION & DECLARATION

Le produit sera fabriqué et conditionné avec la réglementation européenne applicable en vigueur. L'information est fournie de bonne foi. Elle est basée sur la formulation du produit, les informations transmises par nos fournisseurs de matières premières et le site de production à la date d'édition de cette fiche technique.
Il en est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que cette information est appropriée et complète, en accord avec l'utilisation spécifique du produit. Les réglementations nationales devront être vérifiées pour des applications spécifiques ainsi que la déclaration du produit, compte tenu du fait que la réglementation peut varier d'un pays à un autre.

CONFIDENTIALITE

Cette fiche technique et les informations qu'elle contient sont la propriété du groupe Kerry et ne doivent en aucun cas être divulguées à un tiers sans autorisation préalable écrite du groupe.

VALIDATION

Validation pour Kerry Ingredients & Flavours EMEA		**Validation pour le client**
Signature	La transmission électronique de cette fiche technique a valeur de signature	Signature
Nom	Shane O'Leary	Nom
Position	Regulatory Specialist	Position
Date	27/06/2019	Date

Merci de noter que si la fiche technique n'est pas renvoyée, signée sous 28 jours, suivant la date mentionnée ci-dessus KI&F EMEA considérera l'acceptation de ce document.