



Les Fruits de Madagascar

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

ZESTE DE CITRON VERT BIO

IQF

Surgelé

Origine MADAGASCAR

SOURCE : FDM
CODE : FITFDM195
INDEX : 3
DATE : 20/09/2021

Produit de l'agriculture biologique certifié par ECOCERT MG-BIO-154 NOP & EOS



| | | | |
|------------------------------------|---|-------------------------------------|--------|
| Descriptif | Zeste de citron vert issu d'un syst. Agroforestier | Valeur nutritive (pour 100g) | |
| Ingrédient | 100% zeste de citron vert | Eau : | 82g |
| Caractéristiques techniques | | Lipides : | 0,3g |
| Variété : | <i>Citrus aurantiifolia</i> | Protéines : | 1,5g |
| Fruit : | Mature (Brix ≥5) | Carbohydrates : | 2,5g |
| Couleur : | Vert | Fibre alimentaire : | 9g |
| Process : | Lavage aseptique des fruits Râpage manuel avec un zesteur Surgélation IQF sur tapis en tunnel à -35°C | Valeur énergétique : | 47kcal |
| Critical points : | Contrôle du nettoyage et du râpage | | |

| | |
|---|--|
| Caractéristiques organoleptiques | |
| Goût et odeur : | Saveur caractéristique du zeste de citron vert |
| Texture : | Typique du zeste de citron vert |

| | | | |
|---|---|--|-----------------|
| Caractéristiques physicochimiques (pour 1000g) | | Caractéristiques microbiologiques | |
| Matières étrangères : | Absence de corps étrangers endogènes Absence de corps étrangers exogènes | Flore totale : | < 100.000 ufc/g |
| Filament : | Blanc et vert | Enterobacterie : | < 1.000 ufc/g |
| | | Levures et moisissures : | < 10.000 ufc/g |
| | | E-coli : | < 10 ufc/g |
| | | Salmonelle : | abs. for 25g |
| | | Listeria : | abs. for 25g |
| | | Virus hepatitis A : | absence |
| | | Norovirus GI GII : | absence |

| | |
|---|---|
| Pesticide | Absence |
| Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités | Ces produits n'ont subi aucun traitement d'ionisation au sens de la Directive 1999/2/CE et 1999/3/CE |
| Métaux lourds | Conforme à la réglementation en vigueur suivant le règlement N°629/2008 du 2 juillet 2008 |
| OGM | Ce produit n'est pas issu d'un OGM et ne contient pas de matériel OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE |
| Allergène | Absence suivant la Directive 2000/13/CE et 2007/68/CE |

| | |
|--------------------------------|---|
| Conditionnement et DLUO | |
| Dimension carton (L,l,h) : | 395 x 265 x 200 |
| MASTER CARTON DE BLOCS | Poids net : 5 KG |
| CARTON DE DOYPACK | Poids net : 4 KG |
| DLUO | 24 mois |
| Liner bleu contact alimentaire | nb de doypack (100g) : 40 Température de stockage : -20°C, tolérance -18°C Carton fermé avec du scotch bleu |

| | |
|--|--|
| Étiquetage | |
| Nom du produit, origine, n° de lot, poids net, DLUO, date de surgélation, T° de conservation | |
| Lot d'approvisionnement, jour, équipe | |
| Indication des sous conditionnements | |
| "SURGELE", ne pas recongeler un produit décongelé | |

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| 2ème Étiquetage | Code barre pour la traçabilité |
|------------------------|--------------------------------|