



Les Fruits de Madagascar

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

ZESTE DE CITRON VERT

IQF

Surgelé

Origine MADAGASCAR

SOURCE : FDM

CODE : FITFDM195

INDEX : 3

DATE : 20/09/2021



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 100g)		Caractéristiques microbiologiques	
Matières étrangères :	Absence de corps étrangers endogènes Absence de corps étrangers exogènes	Flore totale :	< 100.000 ufc/g
Filament :	Totalement blanc	Enterobactérie :	< 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 hépatite 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

Etiquetage	
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 Etiquetage	Code barre pour la traçabilité
------------------------	--------------------------------