

CUBES D'ÉCORCE DE CITRON DEXTROSÉS

Fruit confit dextrosé

Màj : origine, aspect, conditionnement

Mélange de cubes d'écorce de citron confits avec du dextrose.

Liste des ingrédients (par ordre décroissant) : écorces de citron (49%), sirop de glucose-fructose, saccharose, dextrose, correcteur d'acidité : E330, conservateur : **anhydride sulfureux (SULFITES)**.

Origine des citrons : Italie

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Flaveur : caractéristique
- Couleur : jaune avec une fine pellicule blanche
- Aspect : cubes de 4,0 x 4,0 mm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(Pour 100g de produit)

Source : Fournisseur

Énergie : 1285kJ - 303kcal

- ♦ Matières grasses : 0g
(Dont Acides Gras Saturés : 0g)
- ♦ Glucides : 72g
(Dont sucres : 60g)
- ♦ Protéines : 0,2g
- ♦ Fibres alimentaires : 7,2g
- ♦ Sodium: 0,10g
- ♦ Sel (Na x 2.5) : 0,26g

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Source : Fournisseur

Germes recherchés	Valeurs maximales
Flore totale / g	3 000
Coliformes / g	Absence
Levures / g	300
Moisissures / g	300
Salmonella / 25g	Non détectée

CONDITIONNEMENTS

- Sachet de 1kg
- Seau de 15kg

(Pour tout autre conditionnement spécifique, nous consulter).

STOCKAGE

Les « CUBES D'ÉCORCE DE CITRON DEXTROSÉS » doivent être stockés dans leur emballage d'origine, fermé, bien protégé du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive (< 18°C). Le local doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé des nuisibles.

Date de Durabilité Minimale (DDM) : 12 mois.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- ✓ Ce produit contient des **SULFITES**, allergènes majeurs selon le règlement UE n°1169/2011.
- ✓ Des traces d'allergènes dans le produit sont possibles : **LAIT / LACTOSE**.

Beaun'Epices

PRODUCTEUR DE MIXES D'EXCELLENCE
www.beaunepices.fr

Entreprises appartenant au Groupe Granday

Laboratoires ABIA

PRÉSURES GRANDAY & AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES
www.laboratoires-abia.com



Granday Distribution
CONSOMMABLES & MATÉRIELS POUR AGRO-ALIMENTAIRE
www.granday-distribution.fr

Z.A. Les Champs Lins / 51 impasse du pré des taupes / 21190 Meursault / Tél. 33 (0)3 80 20 80 00 / Fax 33 (0)3 80 20 80 01

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer ; ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances. L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur. La grande variété des supports et des conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de propriété industrielle.