



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : ORANGES SEGMENTS

DELIFRUIT
9/13 rue Lavoisier
ZAC de Montvrain
91540 MENNECY

FT11001f

Version du : 26/06/2024

COMPOSITION

Orange	Etat	Coupe	% Fruits
	Frais	Segments	100
Sirop de couverture		Sirop : Eau, Sucre, Conservateur : E202.	



INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

ALLERGENES	Absence d'allergènes selon l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011
IONISATION	Tous nos produits ne subissent aucun traitement ionisant au sens du décret 2001-1097 du 16/11/2001
OGM	Tous nos produits ne contiennent pas d'OGM ou ne sont pas issus de matières premières OGM au sens des règlements (CE) n°1829/2003 et (CE) n°1830/2003

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	1kg	3kg	5.5kg GENCOD : 3590600000618
	Seau avec couvercle Translucide en Polypropylène		
Poids Net Egoutté/jour de production	650 +/- 50	2100 +/- 100	3500 +/- 200
Poids sirop	350 +/- 50	900 +/- 100	2000 +/- 100
Poids Net	1000 +/- 50	3000 +/- 100	5500 +/- 200

Tous les poids sont exprimés en grammes.

Principales Variétés & Origines des Fruits : liste représentative mais non exhaustive

Orange	Naveline, Navel, Navelate, Valencia, Midnight, Spring Navel, Washington, Valenciate	Maroc, Afrique du Sud, Grèce, Chypre, France, Espagne
--------	---	---

Caractéristiques Microbiologiques :

	Germes recherchés	Critères
Critères du règlement CE 1441/2007 FCD	Escherichia coli/g	m= 10
	Listeria monocytogenes /25g	ABSENCE
	Salmonella/25g	ABSENCE
	Bactéries Lactiques à 30°C/g	m=1 000 000
Critères complémentaires non obligatoires	Levures et moisissures à 25°C/g	m=1 000 000

Caractéristiques Physico-chimiques & Coupe :

°Brix minimum Orange	°Brix Sirop	Segments
8	20 +/- 1	20*50mm +/- 5mm

Valeurs Nutritionnelles et Energétiques moyennes pour 100g : source : Table Ciquel

kJ	kcal	Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides	Dont sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
228	54	0.2g	0.04g	11.1 g	11.0g	1.3g	0.7g	<0.01g

Conditions de Conservation & d'Utilisation :

DLC	Température	Conseils d'utilisation
15 Jours	A conserver Entre +0°C et +4°C	Ce produit est utilisable tel quel mais aussi dans des préparations, en accompagnement ou nature, égoutté ou avec son sirop, il sera maintenu au froid après ouverture et consommé dans les 48h pour une qualité optimale.

Palettisation : Sur Palette EUROPE (80*120) filmée

1kg	480 seaux maxi par palette	20 étages de 24 seaux
3kg	192 seaux maxi par palette	8 étages de 24 seaux
5.5kg	100 seaux maxi par palette	5 étages de 20 seaux