



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI :
ORANGES SEGMENTS KILLI
COUPES MAINS

C2A
9/13 rue Lavoisier
ZAC de Montvrain
91540 MENNECY

FT11001g

Version du : 06/03/2025

COMPOSITION

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



CONDITIONNEMENT

Conditionnement	3kg
	Seau 3.L avec couvercle Translucide en Polypropylène
Poids Net Egoutté/jour de production	2100 +/- 100
Poids sirop	900 +/- 100
Poids Net	3000

Tous les poids sont exprimés en grammes.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Absence d'allergènes selon l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011

Tous nos produits ne subissent aucun traitement ionisant au sens du décret 2001-1097 du 16/11/2001

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

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

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

Caractéristiques Microbiologiques :

Critères du règlement CE 1441/2007 et FCD 2020	Germes recherchés	Critères
	<i>Escherichia coli</i> g	m= 10
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	ABSENCE
	<i>Recherches de Salmonella</i> /25g	ABSENCE
Critères complémentaires non obligatoires	Bactéries Lactiques à 30°C/g	m= 1 000 000
	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 Ciqua

kJ	kcal	Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides	Dont sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
234	55	0.17 g	0.03 g	11.5 g	11.6 g	1.2 g	0.6 g	0.008 g

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

3kg	192 seaux maxi par palette	8 étages de 24 seaux
-----	----------------------------	----------------------