



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI :
ORANGE SUPRÊME KILLI
COUPES MAINS

C2A /Fraîcheur France
9/13 rue Lavoisier
ZAC de Montrvrain
91540 MENNECY

FT16013g

Version du : 29/03/2025

COMPOSITION

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



CONDITIONNEMENT

Conditionnement	3kg
	Seau 3L avec couvercle en Polypropylène
Poids Net Egoutté/jour de production	2000 +/- 100
Poids sirop	1000 +/- 100
Poids Net	3000

Tous les poids sont exprimés en grammes.

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

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

Orange	Naveline, Navel, Navelate, Valencia, Midnight, Spring Navel, Washington, Valenciate	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>	m= 10
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	ABSENCE
	Recherches de <i>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	Suprêmes
8	20 +/- 1	15*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
233	55	0.2g	0.04 g	11.6 g	11.5g	1.2 g	0.6 g	<0.01 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
-----	----------------------------	----------------------