



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

DETAIL DU PRODUIT

Nom du Produit :	Semoule de zeste de citron vert, surgelée
Code Produit :	20487655/ 800057
Libellé de facturation :	FRZ LIME PEELS SEMOLINA 6X500G 800057
Marque :	Ravifruit
Description produit :	Ecorce de citron vert réduite en semoule, surgelée

LISTE DES INGREDIENTS

<u>Ingrédients mis en œuvre</u>	%
Zeste de citron vert	100%

DOSAGE / MODE D'UTILISATION

Décongélation sous température contrôlée en froid positif (0-4°C).
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

PARAMETRES CLEFS

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Ecorces de citron vert broyées en semoule. Le produit surgelé est en bloc. Le produit redevient « semoule » à la décongélation
Couleur	Caractéristique de l'écorce de citron vert. En fonction de la période de l'année, la semoule peut être plus ou moins claire. La couleur est liée entre autre à la quantité d'albedo. Celle-ci peut varier au cours de l'année.
Goût	Caractéristique de l'écorce de citron vert, franc
Texture	Caractéristique de la semoule, franche

Code Produit : 20487655

Version FT : 1

Date de création : 09/01/2018

Date de révision : 09/01/2018



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

Corps étrangers / Principaux défauts :

Ce produit est testé au détecteur de métaux.

Absence de particules métalliques et verre

- Endogènes : Maxi 5 pour 10 kg

- Exogènes : Maxi 2 pour 10 kg

Caractéristiques analytiques – Physico chimiques :

Paramètres	Unité	Cible	Tolérance	Méthode
Granulométrie*	mm	2	+/- 1	Mesure

*A titre indicatif

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Les produits finis sont testés selon un programme, les limites maximales sont citées dans le tableau ci-dessous :

Critères	Unité	Cible	Méthode
Germes Totaux	ufc /g	< 50 000	3M Petrifilm certifié NF Validation suivant la norme NF EN ISO 16140 (2003)**
Levures	ufc /g	< 5 000	NF.V.08.059 (2002)**
Moisissures	ufc /g	< 1 000	NF.V.08.059 (2002)**
Coliformes fécaux	ufc /g	< 10	3M Petrifilm**
Coliformes totaux	ufc /g	< 500	3M Petrifilm certifié NF Validation suivant la norme NF EN ISO 16140 (2003)**
Salmonelle*	ufc /g	ND / 25g	Laboratoire extérieur
E. coli*	ufc /g	ND / 1g	
Listeria monocytogenes*	ufc /g	ND / 25g	

* Contrôles aléatoires effectués par un laboratoire externe accrédité

**ou équivalent

Code Produit : 20487655

Version FT : 1

Date de création : 09/01/2018

Date de révision : 09/01/2018

Statut FT: / Final

Page 2 / 7



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

ALLERGENE	Présent (à étiqueter) Oui / Non	Source	Présent sur la Ligne? Oui / Non	Présent sur l'usine Purée? Oui / Non
Arachides et dérivés	N		N	N
Fruits à coque (autres que les arachides) et dérivés ¹	N		N	N
Céréales contenant du gluten ² (calcul du taux)	N		N	N
Crustacés et dérivés	N		N	N
Oeufs et dérivés	N		N	N
Poissons et dérivés	N		N	N
Soja et dérivés	N		N	N
Lait et dérivés (y compris lactose)	N		N	N
Céleri et dérivés	N		N	N
Moutarde et dérivés	N		N	N
Graines de sésame et dérivés	N		N	N
Mollusques et dérivés	N		N	N
Lupin et dérivés	N		N	N
Anhydride sulfureux et sulphites > 10ppm exprimés en SO2	N		N	N

Note: Toutes les précautions raisonnables, que l'on pourrait attendre d'un fabricant responsable, ont été prises pour limiter les contaminations croisées.

Conforme à la Directive U.E 1169/2011 et ses amendements.

¹ Autres fruits à coques, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.), K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia (*Macadamia ternifolia*) et du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits

² Blé, orge, avoine, seigle, épeautre, triticale, kamut et toutes leurs souches hybrides.

Code Produit : 20487655

Version FT : 1

Date de création : 09/01/2018

Date de révision : 09/01/2018

Statut FT: / Final

Page 3 / 7



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

INFORMATIONS SPECIFIQUES

	Oui = convient, Non = ne convient pas	Commentaires
Végétarien (Ovo-Lacto)	Oui	
Végétalien	Oui	
Coeliaque < 100ppm de gluten (par calcul)	Oui	
Coeliaque < 20ppm de gluten (par calcul)	Oui	
	Certifié/Non certifié	Commentaires
Kosher	Certifié	
Hallal	Certifié	
Biologique	Non certifié	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Nutriment	Valeur Type pour 100 g	Unité
Energie en kJ	125	Kj
Energie en Kcal	83	Kcal
Glucides totaux	0.96	g
Glucides assimilables		g
dont sucres	0.25	g
dont sucre ajouté	0	g
Matières grasses	0.20	g
Acides gras saturés (AGS)	0.02	g
Acides gras mono insaturés (AGMI)	0.02	g
Acides gras poly insaturés (AGPI)	0.06	g
Protéines (N X 6.25)	1.5	g
Humidité	83	g
Fibres alimentaires	0.6	g
Sodium	0.10	mg
Sel (NaCl)	0.00	g
Alcool (Ethanol)	0	g

Source des données

Calcul d'après la table de composition nutritionnelle Ciquel 2016 et valeurs communiquées par nos fournisseurs

Code Produit : 20487655

Version FT : 1

Date de création : 09/01/2018

Date de révision : 09/01/2018

Statut FT: / Final

Page 4 / 7



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES

Le produit est-il soumis à un étiquetage OGM conformément aux réglementations U.E d'étiquetage ? NON

IONISATION

Le produit nécessite-t-il un étiquetage concernant la ionisation ou la présence d'ingrédients ionisés conformément aux réglementations U.E d'étiquetage ? NON

RECOMMANDATIONS DE CONSERVATION & DE STOCKAGE

Conditions de Transport : -18°C

Conditions et température de stockage (emballage fermé) : -18°C

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : A consommer de préférence dans les 540 jours suivant la date de fabrication.

Conditions de stockage et durée de vie après ouverture : Décongélation sous température contrôlée en froid positif (0-4°C)

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

CONDITIONNEMENT

N° d'unités par carton	Carton de 6 barquettes de 500 g
Type d'emballage interne	Barquette : Poids net théorique d'une barquette : 500 g
Type d'emballage externe	Carton : Poids net théorique d'un carton : 3 kg

Tous les matériaux de nos emballages entrant en contact avec le produit sont conformes à la réglementation européenne concernant les matériaux pour contact alimentaire.

Code Produit : 20487655

Version FT : 1

Date de création : 09/01/2018

Date de révision : 09/01/2018

Statut FT: / Final

Page 5 / 7



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

ETIQUETAGE

Sur l'étiquette de la barquette apparaît au moins :

Code article / DLUO / dénomination de vente / Numéro de fabrication (nombre aléatoire à 4 ou 5 chiffres créé par notre système informatique)

Sur le carton apparaît au moins :

Code article, dénomination de vente, N° de fabrication ou de lot (nombre aléatoire à 4 ou 5 chiffres créé par notre système informatique), DLUO

Code barre Unité :

Code barre Carton :

DONNEES DE SANTE & SECURITE

Ce produit et ses ingrédients sont conformes avec la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, métaux lourds et radionucléides

INFORMATIONS DIVERSES

S'agissant de produits naturels, certaines variations sont possibles en fonction des récoltes.

LEGISLATION & DECLARATION

Le produit sera fabriqué et conditionné avec la réglementation européenne applicable en vigueur. L'information est fournie de bonne foi. Elle est basée sur la formulation du produit, les informations transmises par nos fournisseurs de matières premières et le site de production à la date d'édition de cette fiche technique. Il en est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que cette information est appropriée et complète, en accord avec l'utilisation spécifique du produit. Les réglementations nationales devront être vérifiées pour des applications spécifiques ainsi que la déclaration du produit, compte tenu du fait que la réglementation peut varier d'un pays à un autre.

CONFIDENTIALITE

Cette fiche technique et les informations qu'elle contient sont la propriété du groupe Kerry et ne doivent en aucun cas être divulguées à un tiers sans autorisation préalable écrite du groupe.

Code Produit : 20487655

Version FT : 1

Date de création : 09/01/2018

Date de révision : 09/01/2018

Statut FT: / Final

Page 6 / 7



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

VALIDATION

Validation pour Kerry Ingredients & Flavours EMEA

Signature	La transmission électronique de cette fiche technique a valeur de signature
Nom	Soumia Slami
Position	Regulatory Technologist
Date	09/01/2018

Validation pour le client

Signature
Nom
Position
Date

Merci de noter que si la fiche technique n'est pas renvoyée, signée sous 28 jours, suivant la date mentionnée ci-dessus KI&F EMEA considérera l'acceptation de ce document.

Code Produit : 20487655

Version FT : 1

Date de création : 09/01/2018

Date de révision : 09/01/2018

Statut FT: / Final

Page 7 / 7