



FICHE TECHNIQUE

ZESTE SEMOULE ORANGE

DÉSCRIPTION DU PRODUIT

La semoule d'orange provient d'oranges fraîches des variétés Navelina , Navel et Valencia late. Les fruits utilisés sont sains, sans pourritures, ni quelconque type de saleté ou corps étranger. Coloration et degrés de maturité adéquats selon la variété utilisée.

La semoule s'obtient des zestes d'orange, qui, se congèlent une fois lavés et désinfectés, pour être finalement triturés et emballés.

La semoule s'utilise en confiserie, élaboration de desserts, glaces

COMPOSITION ET ORIGINE

- Composition: 100% zeste d'orange. Absence de conservateurs chimiques
- Origine: Espagne

CARACTERISTIQUES MACROSCOPIQUES

- Granulometrie: 0,8 – 1,8 mm
- Brix: 11.2-13.3
- pH: 4.2-4.5

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Couleur: Orange, caractéristique fruit frais.
- Odeur: caractéristique du fruit.
- Goût: caractéristique d'orange fraîche.
- Texture: douces particules friables et humides.
- Corps étrangers endogènes: maximum 3 en 10 kg,
- Corps étrangers exogènes: maximum 2 en 25 kg.
- Etat: Congelé

CARACTERISTIQUES FISICO-CHIMIQUES

- Traitement de ionisation Absence
- OGM Absence
- Pesticides Legislation UE
- Traitements fitosanitaires Legislation UE
- Métaux lourds Absence
- Corps étrangers Absence

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

- Aérobies mésophiles(ufc/g): <10000
- Entérobactéries(ufc/g): <10
- Moisissures et levures(ufc/g) <100
- Staphilococcus Aereus(ufc/g): <10
- Escherichiacoli(ufc): Absence
- Salmonella Absence
- Lysteria monocytogenes Absence

**VALEURS NUTRITIONNELLES (100g)**

• Valeur énergétique(cal)	97
• Eau (g)	72.5
• Proteines (g)	1.5
• Fibre(g)	10.6
• Sucres(g)	0
• Acides gras(g)	0.1
• Potassium(mg)	212
• Cendres(g)	0.8 g

TRAITEMENT ET PROCESS

- Nettoyage et désinfection des zestes avec eau potable et hypochlorite de sodium.
- Congelation de semoule à -22°C

CONDITIONNEMENT

- Les semoules d'orange sont conditionnées dans des cartons avec sac bleu de polyéthylène, aptes pour utilisation alimentaire.
- Les semoules d'orange se conditionnent dans un sac bleu de plastique aptes pour utilisation alimentaire en cartons de 5 kg, 10 kg ou bien en barquettes de plastique de 500 gr et conditionnées en cartons de 3 kg (6x500g).

ETIQUETAGE

- Nom du fabricant
- Adresse du fabricant
- Registre sanitaire
- Nom du produit
- Date de fabrication
- Date de consommation recommandée
- Lot
- Quantité
- Conditions de conservation

PALETTISATION

- Dimensions cartons: 30.5x39.5x26.5 cm (10kg)
38.2x28.7x16.8 cm (5kg)
28.0x21.0x21.0 cm (3kg)
- Europalette: 0.8x1.20
- N° cartons /palette: Selon dimensions carton
- Kg net /palette: Selon dimensions carton

TRANSPORT

- En camion réfrigéré à une température de -18° C, sans rupture de la chaîne de froid.

CONDITIONS DE STOCKAGE ET PÉREMPTION

- La température de stockage est de -18° C sans air ni lumière.
- La date limite d'utilisation optimale que garantit Hortimur est de 24 mois.



LEGISLATION

- Règlement (CE) N°1441/2007 de la commission du 5 décembre 2007, qui modifie le Règlement (CE) n°2073/2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.
- Règlement (CE) N°1019/2008 de la commission du 17 octobre 2008 pour lequel se modifie l'annexe II du Règlement (CE) N°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil, relatif à l'hygiène des produits alimentaires.
- Décret Royal 314/2016, du 29 juillet, pour lequel se modifie le R.D 140/20013, 7 février, pour lequel s'établissent les critères sanitaires de qualité de l'eau pour consommation humaine.
- Règlement (UE) 2016/1416 de la commission du 24 août 2016 qui modifie et corrige le Règlement (UE) n°10/2011 sur les matériaux et objets plastiques destinés à entrer en contact avec les aliments.

HORTIMUR S.L

APPROBATION

DATE

DATE