

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Ecorce orange 1/4 confite 1K

**Descriptif produit :** Colis de 12 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 12.000 Boite de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Ecorces d'orange (52,726%), sirop de glucose - fructose, Acide citrique : E330, conservateurs : E220 (sulfites).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Oranges	Maroc, Italie
sirop de glucose - fructose	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 84]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 270

**Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA normale - 20%

**Code nomenclature douanière :** 20089967 - Fruits et autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés, sans addition d'alcool, mais avec addition de sucre, en emballages immédiats d'un contenu net <= 1 kg (sauf confits au sucre mais non conservés dans du sirop et à l'excl. des confitur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	78.5 °B (+/- 2)		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les règles d'hygiène recommandées. Prélever le nombre de morceaux d'écorces nécessaires à la production. Refermer et réserver au frais. Les écorces d'orange confites sont à incorporer dans tout type de biscuit du type cake (elles supportent les cuissons au cœur de la pâtisserie). Elles servent également pour décorer des pâtisseries, entremets, mousses et cocktails. Les détailler à la forme souhaitable pour la recette (cubes, lanières...). Rendement : Boîte de 1 kg d'écorces de 1/4 de fruits.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,210	290	0.5	0.3	70	50	1.5	1	0.1

**Vitamines :** Calcium (mg) : 40.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.00

**Type de matières grasses :** Aucune

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	1	1.11	1	Boîte			3612645384017
Colis	12	13.32	12	Boîte		562x370x160	13612645455011
Couche	48	0	48	Boîte	4		
Palette	336	373	336	Boîte	28	1200x800x1270	13612640455016
Pièce unitaire	1	0	1	Boîte			
Pièce	1	0	1	Boîte			