



Date de création : 24/07/2008	Réf : FT CIT	Citron confit au sel
Date de révision : 15/10/2018		
Indice de révision : 6	Page 1 sur 2	

CITRON CONFIT AU SEL

A) Ingrédients :

Citrons*, eau, sel. (* : Présence de sulfites, inférieur à 10ppm)

B) Origines des ingrédients :

- ❖ Citrons : Maroc
- ❖ Sel : Europe

I) DONNEES TECHNIQUES

<u>A) Critères Physico-chimiques :</u>	Poids Net égoutté	: 2.5kg	5kg	10kg
	Poids Net	: 3.8kg	8.5kg	16.5kg
	pH	: < 4,0		
	Taux de sel	: > 10 %		

B) Critères microbiologiques des olives de table (Lamy Dehove)

Micro-organismes	Critères (m)	M	Unités
Staphylocoques à coagulase + 37°C	100	10 x m	ufc/g
Escherichia coli β gluconoridase +	100	10 x m	ufc/g
Clostridium perfringens 37°C	100	10 x m	ufc/g
Salmonelles	Absence	M = m	ufc/g
Levures	1 000 000	10 x m	ufc/g
Moisissures	1 000	10 x m	ufc/g

C) Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100gr :

Paramètres	Valeurs
Energie	39.2 Kcal
	164.1 Kj
Matières grasses	0.7g
dt acide gras saturés	0.3g
Glucides	7.1g
	dt sucres
Protéines	0.9g
Sel	8.14g



Date de création : 24/07/2008	Réf : FT CIT	Citron confit au sel
Date de révision : 15/10/2018		
Indice de révision : 6	Page 2 sur 2	

D) Critères organoleptiques :

Matières étrangères : Absence
 Goût : Typique du citron confit au sel, citronné & salé

E) Conservation :

A température ambiante et à conserver au frais après ouverture une semaine maximum.

F) Date limite de consommation et Traçabilité:

La date limite d'utilisation optimum est de 8 mois. Le numéro de lot permet de retrouver les fournisseurs et l'origine des ingrédients utilisés pour la fabrication, et tous les clients destinataires de ce lot, grâce aux différents enregistrements effectués dans l'entreprise.

G) Allergène :

Allergènes présents dans le produit : Citron = * Présence de sulfites, inférieur à 10ppm

Présence sur site des produits suivants : Amandes, lupins, graines de moutarde, sulfites (intra-produit)

H) O.G.M. :

Au vu de nos connaissances actuelles ce produit est exempt d'O.G.M.

I) Ionisation :

Le produit n'a pas subi d'ionisation.

J) Palettisation :

Sur palette Europe 80x120cm (données pour le maximum de seaux / palettes)

	Conditionnement				
	Seaux 2.5kg		5kg	6kg	10kg
	Vrac	Carton			
Nb seaux/ plan	25	6 cartons : 24 seaux	13		11
Nb plans/ palette	8	7	7		4
Totalité seaux	200	168	91		44
Poids net égoutté / palette	500kg	420kg	455kg	546kg	440kg
Poids brut + palette	750kg	635kg	803.5kg		756kg