

Code : JUOR03

Orange sanguine Sicile Blood orange Sicily



LISTE DES INGREDIENTS / COMPOSITION

Orange sanguine jus 100 % (Italie)
Blood orange juice 100 % (Italy)

Variétés des fruits / **Varieties of fruits** :

Moro, Sanguinello, Tarocco,...



FABRICATION / PROCESS



CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT FEATURES

Brix / **Brix** (°): 12 +/-2
pH / **pH**: 3,2 +/-0,5

Humidité / **Moisture*** (%): ~88
Extrait sec / **Dry extract*** (%): ~12



Valeur énergétique / Energy	40 Kcal	Glucides / Carbohydrates	9,1 g
	169 KJ	Sucres / Sugars	6,7 g
Matières grasses / Fat	<0,5 g	Fibres / Diet fibers	<0,5 g
AG saturé / Saturated fatty acid	<0,1 g	Protéines / Proteins	0,6 g
AG Trans / Trans fatty acid	<0,5 g	Sel / Salt	<0,01 g
Cholestérol / Cholesterol	<2 mg	Sodium / Sodium	<5 mg
Vitamine D / Vitamin D	0 mcg	Potassium / Potassium	170 mg
Fer / Iron	0 mg	Calcium / Calcium	0 mg

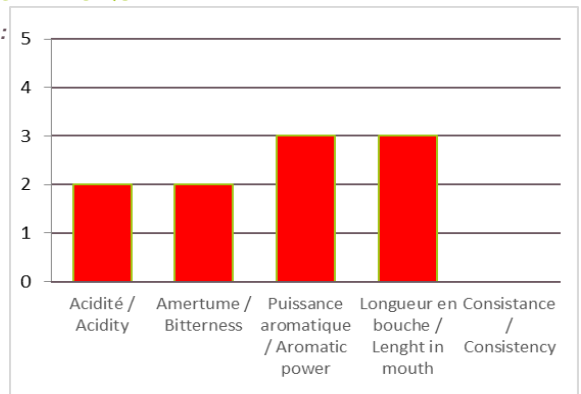
*Valeurs indicatives pour 100 g / **Indicative values for 100 g**

QUALITE ORGANOLEPTIQUE / ORGANOLEPTIC QUALITY

Couleur et description / **Color and description**:

Orange rouge / **Orange red**

Jus de fruits homogène, sans impureté,
légèrement pulpeux / **Homogeneous fruit
juice, without impurity, slightly pulpy**



ALLERGENES / ALLERGENS:

Ne contient aucun allergène visé par la liste de l'annexe III de la Directive 2007/68/CE

Doesn't contain any allergens covered by the list Annex III Regulation 2007/68/CE

OGM / GMO :

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément au règlement CE 1830/2003 et 1829/2003.

Doesn't contain any genetically modified organisms (GMOs) in accordance with EC Regulation 1830/2003 and 1829/2003.

Ionisation / Ionizing treatment :

Conforme aux Directives Européennes 1992/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999.

Conforms to the European Directives 1992/2 / EC and 1999/3 / EC of 22 February 1999.

Pesticides et Métaux Lourds / Pesticides and Heavy metals :

Conforme à la législation Européenne N°149/2008 et 396/2005 et à la réglementation N°629/2008.

Conforms to European law N ° 149/2008 and 396/2005 and regulation No. 629/2008.

EMBALLAGES / PACKAGING:

Conforme au règlement CE 1935/2004 et au règlement (UE) N°10/2011.

Conforms to Regulation EC 1935/2004 and Regulation (EU) No. 10/2011.

QUALITE MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL QUALITY

Germes Aerobies Mesophiles / Total aerobic mesophilic count (/g)	m ≤ 100 000	NF EN ISO 4833-1
Escherichia Coli / Escherichia Coli (/g)	m ≤ 10	NF ISO 16649-2
Entérobactéries / Enterobacteria (/g)	m ≤ 100	NF V 08-054
Staphylocoque C+ / Staphilococci C+ (/g)	m ≤ 100	NF EN ISO 6888-2
Levures-moisissures / Yeast-moulds (/g)	m ≤ 2 000	NF V 08-059
Salmonelle / Salmonella (/25g)	Absence	BKR 23/07-10/11
Listeria / Listeria (/25g)	Absence	BKR 23/02-11/02

CONDITIONNEMENT / PACKAGING**▣ JUOR03XB01 - Carton de 6 barquettes de 1 kg / Box of 6 trays of 1 kg**

Code douanier / **customs code** : 2009119994

EAN13 sous-emballage / **inner EAN13** : 3398281014654 - EAN13 unité de vente / **outer EAN13** : 3398280014655

Dimensions / Size : 288 x 244 x 167 mm - Poids brut / Gross weight : ≈6,54 kg - Poids net / Net weight : 6 x 1 kg = 6 kg

Palette Pallet	UV / Rang Sales unit / Level	Rangs / Palette Levels / Pallet	UV / Palette Sales unit / Pallet	Poids net / Palette Net weight / Pallet
80 x 120 cm	12	9	108	648 kg
100 x 120 cm	16	11	176	1056 kg

▣ JUOR03XC01 - Seaux de 22 kg / Buckets of 22 kg

Code douanier / **customs code** : 2009119998

EAN13 unité de vente / **outer EAN13** : 3398280014662

Dimensions / Size : 380 x 290 x 350 mm - Poids brut / Gross weight : ≈23,06 kg - Poids net / Net weight : 22 kg

Palette Pallet	UV / Rang Sales unit / Level	Rangs / Palette Levels / Pallet	UV / Palette Sales unit / Pallet	Poids net / Palette Net weight / Pallet
80 x 120 cm	8	4	32	704 kg
100 x 120 cm	10	4	40	880 kg



CONSOMMATEURS / CONSUMERS

✓ convient/*suitable* ✗ ne convient pas/*not suitable*

✓ Casher / **Kosher**

✓ Végétariens / **Vegetarians**

✓ Allergiques / **Allergics***

✓ Végétaliens / **Vegans**

*Selon la liste de l'annexe III de la Directive 2007/68/CE

**Following the list Annex III Regulation 2007/68/CE*

CONSEILS D'UTILISATION / SUGGESTIONS FOR USE

▣ Avant décongélation : la date de durabilité minimale (DDM) est de 24 mois à -18°C à partir de la date de fabrication.

▣ Mettre à décongeler à + 4 °C pendant 12 heures pour les conditionnements 1 kg ou 48 heures pour les seaux 22 kg avant utilisation.

Si besoin, mélanger l'ensemble du produit pour réhomogénéiser avant d'utilisation.

▣ Après décongélation : conserver 1 semaine à + 4 °C dans un emballage fermé (sans rupture de chaîne de froid). A consommer rapidement après ouverture. Ne pas recongeler un produit décongelé.

▣ Cru ou cuit, nature, sorbets, mousses, entremets, coulis, pâtisseries fraîches ou surgelées...

▣ Before thawing : the best before date is 24 months at -18°C from date of manufacture.

▣ Defrost at + 4 °C for 12 hours for 1 kg packages or 48 hours for 22 kg buckets before use. If necessary, mix the whole product to obtain a perfectly homogenous product.

▣ After thawing : store 1 week at + 4 °C, in sealed packaging (with no break in the cold chain). Consume quickly after opening. Do not refreeze once thawed.

▣ Raw or cooked, plain, sorbets, mousses, entremets, coulis, fresh or frozen pastries...

- Plus d'idées sur www.sicol.fr rubrique "Le coin des chefs" -

- More ideas on www.sicol.com tab "Chef corner" -

DIFFUSION NON CONTROLEE / UNCONTROLLED DIFFUSION					
Indice de révision :	4	Création :	05/02/2015	Mise à jour :	02/04/2020
Rédacteur / <i>Edited by</i>		Vérificateur / <i>Verified by</i>		Approbateur / <i>Approved by</i>	
Aurélié PROST		Cyril LE COZ		Franck PERRIN	