

	BALLOTIN ORANGETTES MONBANA 180g	Page 1 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 18110284 – V04 – 16/02/2018
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	Motif de la nouvelle version : Mise à jour recette	

1- Dénomination - Definition of the product

Ecorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir
Candied orange peels coated with dark chocolate

2- Liste Ingrédients - Ingredients list

Ingrédients : écorces d'oranges confites 55% (écorces d'oranges, sirop de glucose fructose, eau, sucre, conservateur : sorbate de potassium, correcteur d'acidité: acide citrique), chocolat noir 45% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (**soja**)).

Chocolat noir : cacao 65% min. Traces éventuelles de : lait, fruits à coque, céréales contenant du gluten, œufs

*Ingredients: candied orange peels 55% (orange peels, glucose fructose syrup, water, sugar, preservative: potassium sorbate, acidity regulator: citric acid), dark chocolate 45% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: lecithins (**soya**)).*

Dark chocolate: 65% cocoa min. May contain traces of: milk, nuts, cereals containing gluten, eggs

3- Information ionisation et OGM – Ionisation and GMO informations

Le produit est garanti non ionisé. Il n'est pas soumis à l'étiquetage OGM en accord avec les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement européen et du conseil du 22 septembre 2003.

The product is guaranteed not ionized. It is not subject to labelling GMOs in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003.

4- Informations nutritionnelles (valeurs indicatives obtenues par calcul, à valider par des analyses) – Nutrition information (indicative values obtained by calculation, to be validated by analyses)

	Pour 100g Per 100g
Energie <i>Energy</i>	1723 kJ
	412 kcal
Matières grasses <i>Fat</i>	19 g
dont acides gras saturés <i>of which saturates</i>	12 g
Glucides <i>Carbohydrate</i>	54 g
dont sucres <i>of which sugars</i>	40 g
Protéines <i>Protein</i>	3,5 g
Sel <i>Salt</i>	0,03 g


5- Caractéristiques microbiologiques - Microbiological standards

Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE

Tél. (00 33) 02 43 05 42 48 - Fax : (00 33) 02 43 05 43 66 - e.mail : commercial@monbana.fr

Siège Social - rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - S.A. au capital de 680 000 € - SIRET 562 100 032 00092 - APE 1082 Z - TVA N° FR 19 562 100 032

www.monbana.com

	BALLOTIN ORANGETTES MONBANA 180g	Page 2 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 18110284 – V04 – 16/02/2018
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	Motif de la nouvelle version : Mise à jour recette	

Flore aérobique mésophile à 30°C <i>Total plate count (30°C)</i>	< 10 000 / g
Entérobactéries 37°C <i>Enterobacteria (37°C)</i>	< 10 / g
levures + moisissures <i>yeasts + moulds</i>	< 200 / g
moisissures seules <i>moulds</i>	< 100 / g
Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C <i>Sulphite-reducing anaerobes (46°C)</i>	< 10 / g
Staphylocoques à coagulase positive <i>Staphylococci</i>	< 10 / g
Salmonelles <i>Salmonella</i>	absence dans 25g <i>absence in 25g</i>

6- Caractéristiques organoleptiques - Organoleptic standards

Texture / *Texture* : Orange fondante dans une coque de chocolat
 Aspect / *Appearance* : Bâtons irréguliers de chocolat
 Odeur / *Smell* : Chocolat et orange
 Saveur / *Taste* : Chocolat noir et orange - Exempt de goût rance, acide, moisi

7- Conditionnement - Packaging conditions

Unité de vente – Sale unit

Poids net / <i>Net weight</i>	180 g / 6.35 oz	
Poids brut / <i>Gross weight</i>	206.8 g / 7.29 oz	
Emballage primaire / <i>Inner packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Carton – polyoléfine / <i>Cardboard - polyolefin</i>
	Longueur / <i>Length</i>	143 mm
	Largeur / <i>Width</i>	89 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	48 mm

Colisage - Packing

Nombre d'UV / *Number of Sale unit*: 16

Poids net / <i>Net weight</i>	2.88 kg / 6.35 lb	
Poids brut / <i>Gross weight</i>	3,53 kg / 7.78 lb	
Emballage matière / <i>Packing</i>	Matière / <i>Matter</i>	Carton / <i>Cardboard</i>
	Longueur / <i>Length</i>	263 mm
	Largeur / <i>Width</i>	258 mm
	Hauteur / <i>Height</i>	216 mm


Palettisation - Packing specification

Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE

Tél. (00 33) 02 43 05 42 48 - Fax : (00 33) 02 43 05 43 66 - e.mail : commercial@monbana.fr

Siège Social - rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - S.A. au capital de 680 000 € - SIRET 562 100 032 00092 - APE 1082 Z - TVA N° FR 19 562 100 032

www.monbana.com

	BALLOTIN ORANGETTES MONBANA 180g	Page 3 / 3
		Identification: ESR01 Revision: 06 du 06/02/2014 Date of creation: 29/11/2010
Fiche technique		FT 18110284 – V04 – 16/02/2018
Rédacteur : PITON A.	Vérificateur : HARDY A.	Approbateur : LAOUINI V.
Diffusion : Service R&D	Motif de la nouvelle révision : corrections apportées sur les intitulés des VN	
	Motif de la nouvelle version : Mise à jour recette	

Type de palette / *Type of pallet*: 80 x 120 cm
Hauteur palette / *Pallet height*: 145 cm

6 rangs de 12 cartons, soit 72 cartons par palette.
6 rows of 12 cases, 72 cases by pallet

8- Code emballer, Code EAN 13 et Code douanier

Code emballer / *Code packer* : EMB 53 096 E
Code EAN / *EAN* : 3474340017436
Code Douanier / *Customs code* : 18069019

9- Conditions de stockage, conservation et transport - Conditions of storage, conservation and transport

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) Technique : 12 mois dans l'emballage d'origine non ouvert.
DLUO garantie à Expédition : 2/3 de la DLUO Technique
A conserver et transporter dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur (12-21°C) et de l'humidité (max. 70%). Tenir à l'écart des odeurs fortes et autres contaminants.

Technical Shelf life: 12 months in the original and unopened package.

Sending guarantee shelf life: 2/3 of shelf life

Store and transport in a cool (12-21°C), dry (max. 70%) and clean place. Keep away from strong odours and others contaminants.

Les informations contenues dans ce document sont basées sur les données à notre disposition et sont estimées correctes. Cependant, aucune garantie n'est donnée ou sous-entendue concernant l'exactitude de ces données ou les résultats obtenus en les utilisant. Les utilisateurs sont invités à faire leurs propres vérifications pour déterminer l'adéquation de l'information à leurs applications particulières.

Information contained in this bulletin is believed to be accurate and is offered in good faith for the benefit of the customer. We, however, cannot assume any guarantee against patent infringement, liabilities or risks involved from the use of these products, formulas and information.