

**Dénomination légale**

Préparation d'oranges, surgelée.

Description

Confit de zestes d'oranges surgelé. Elaboré à partir de zestes brisés semi-confits dans une pulpe d'orange concentrée.

Texture épaisse, grâce à l'action de la pectine naturellement présente dans l'orange. Goût intense et légère amertume, typique de l'orange.

Ingrédients

oranges 90%, sucre.

Mise en œuvre

Après décongélation, bien remuer le produit, directement prête à l'emploi. Utiliser pour réaliser des mousses, des inserts dans un entremets, des ganaches, glaces, cocktail ...Retrouver toutes nos suggestions d'utilisation sur notre site internet www.androschef.fr

**Caractéristiques organoleptiques**

Texture	Petits marquants
Saveur	Caractéristique de l'orange
Couleur	Orange

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	55+/-2
pH	3,50 +/-0,4

Informations allergènes

Allergènes présents NON

Critères microbiologiques

Nos préparations d'agrumes surgelés Andros Chef respectent les critères microbiologiques suivantes:

Flore Totale: <1000 UFC / g
 Levure / Moisissure: <10 UFC / g
 Coliformes totaux : <10 UFC / g
 Listéria : Absence dans 25g
 Salmonelle : Absence dans 25g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	en kJoules (kJ)	960
	en kcalories (Kcal)	
Matières grasses (g)		0.2
	dont acides gras saturés	
		0.03
Glucides (g)		55
dont sucres		55
Fibres (g)		1.4
Protéines (g)		0.9
Sel (g)		0

Conditions de stockage et d'utilisation

Stocker à -18°C.

Après décongélation et ouverture de la poche, le produit est à conserver réfrigéré +2°C / +4°C dans un contenant propre hermétiquement fermé et à consommer dans les 8 jours. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Andros vous recommande de :

- décongeler le produit dans son emballage d'origine fermé à +2/+4°C pour garder toutes les qualités organoleptiques du produit.
- décongeler la totalité du produit et le mélanger.

La décongélation et la conservation après décongélation sont sous la responsabilité de l'utilisateur.

Autres informations

Les produits Andros sont exempts :

- d'Organismes Génétiquement Modifiés et/ou d'ingrédients provenant d'Organismes Génétiquement Modifiés
- d'ingrédients ionisés y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés

Nous garantissons les qualités organoleptiques, physico-chimiques et respect des normes en vigueur mentionnées sur cette fiche technique sur notre produit fini, sorti d'usine dans son emballage fermé. Nous ne pouvons pas garantir ces qualités et normes après ouverture et utilisation dans l'atelier de transformation, ainsi que les risques de contamination croisée potentielle en matière d'allergènes.

Certifications du site de fabrication

FSSC 22000

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

24 mois

Création:

02/03/2021

Mise à jour:

-

