

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PURÉE DE CITRON SURGELÉE FROZEN LEMON PUREE	Réf. : 3780 – 97069 – 3783 - 146811 Date de création : 25/04/06 Version V du 06/07/2023
---	---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> Way of production	Purée pasteurisée obtenue à partir de citrons récoltés à maturité et triés Pasteurized puree obtained with ripe and sorted Lemon
<i>Dénomination légale</i> Legal denomination	Jus de citron surgelé Ou Purée de citron surgelée Frozen lemon juice or Frozen lemon puree
<i>Composition</i> Composition	100% de jus et pulpe de fruit (3 à 10% de pulpe) Lemon pulp and juice 100% (3 to 10% pulp)
<i>Origine</i> Origin	Espagne Spain

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> Aspect	Purée homogène, liquide Homogeneous puree, liquid
<i>Couleur</i> Colour	Jaunâtre Yellow
<i>Odeur</i> Smell	Caractéristique du citron Typical of lemon
<i>Goût</i> Taste	Acide, caractéristique du citron Typical of lemon, acid

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> Brix grade	6,5 – 9,0
<i>pH</i>	2.0 – 3.0
<i>Corps étrangers exogènes</i> Exogenous Foreign bodies	Absence None

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES *

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	146 kJ / 34 kcal	146 kJ / 34 kcal
Matières grasses - Fat	0.300	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.087	0
Glucides - Carbohydrates	2.450	2.5
Dont sucres - Of wich Sugars	2.200	2.2
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2	
Protéines - Proteins	0.800	0.8
Sel - Salt	0.008	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.053	
Acides organiques – organic acids	4.880	

*Selon table de composition nutritionnelle CIQUAL 2013. - From CIQUAL 2013

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE CITRON SURGELEE FROZEN LEMON PUREE	Réf. : 3780 – 97069 – 3783 - 146811 Date de création : 25/04/06 Version V du 06/07/2023
---	--	--

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

Micro-organisme - Micro-organism	Norme- Standards
Flore totale - Total plate count	< 10 000
Entérobactéries - Enterobacteria	< 500
E. coli – E.coli	< 10
Levures - Yeast	< 1 000
Moisissures - Mould	< 1 000
S. aureus – S.aureus	< 100

*Respect de la réglementation applicable en vigueur. Compliance with regulation in effect

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Seau 10kg – 10kg Bucket

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Seau plastique polypropylène - Bucket	10 kg
Colis - Parcel	-	-
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	550 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	11
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	5
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	55

Jerrican 20kg

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Bidon plastique polypropylène bleu – blue polypropylen jerrican	20 kg
Colis - Parcel	-	-
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	780 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	13
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	3
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	39

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE CITRON SURGELEE FROZEN LEMON PUREE	Réf. : 3780 – 97069 – 3783 - 146811 Date de création : 25/04/06 Version V du 06/07/2023
--	---	--

ETIQUETAGE - LABELLING

- Nom du produit Product name - Composition Composition - Origine Origin - Poids net Net weight	- D.L.U.O. B.B.D. - N° de traçabilité Traceability number - Conditions de conservation Storage conditions - Identification de la société Name of the company
--	---

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation Storage temperature	< -18°C
DLUO Shelf life	24 mois 24 months
DLC après décongélation Shelf life after opening	3 jours au froid positif (+4°C) pour les fûts 7 jours au froid positif (+4°C) pour 1 kg et 10 kg 3 days under positive cold (4°C) for drums 7 days under positive cold (4°C) for 1kg and 10 kg

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

OGM GMO	Exempt None
Additifs Additives	Exempt None
Ionisation Ionisation	Aucune None
Contaminants Contaminants	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with applicable European regulations in effect