

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE DE CITRON VERT SURGELEE</b> <b>FROZEN LIME PUREE</b></p>	<p>Réf. : 59029 – 152874 – 169155 - 167038 Date de création : 30/05/12 Version P du 12/09/2024</p>
---	---	--

sg.1.9

FT012477

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication Way of production	Purée obtenue à partir de citrons verts récoltés à maturité et triés Puree obtained with ripe and sorted Lime.
Dénomination légale Legal denomination	Jus de citron surgelé Ou Purée de citron surgelée Frozen lemon juice or Frozen lemon puree
Composition Composition	100% de jus et pulpe de citron vert (5 à 15% de pulpe) Lime pulp and juice 100% (5 to 15% pulp)
Origine Origin	Fabrication française, Fruits d'origine Espagne French fabrication, Fruits from Spain
Variété Variety	Citrus Latifolia

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

Aspect Aspect	Liquide trouble Liquid, cloudy
Couleur Colour	Vert clair jaunâtre Light green to yellow
Odeur Smell	Caractéristique du citron vert Typical of lime
Goût Taste	Acide, caractéristique du citron vert Typical of lime, acid

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	<b>Tolérances - Standards</b>
Indice réfractométrique (°Brix) Brix grade	6,4 – 10,4
pH	2,0 - 3,0
Corps étrangers exogènes Exogenous Foreign bodies	Absence None

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONNAL VALUES \*

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	153 kJ / 36 kcal	153 kJ / 36 kcal
Matières grasses - Fat	0.020	0
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.023	0
Glucides - Carbohydrates	2.820	2.8
Dont sucres - Of wich Sugars	1.690	1.7
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2.800	
Protéines - Proteins	0.700	0.7
Sel - Salt	0.005	<0.01

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE DE CITRON VERT SURGELEE</b> <b>FROZEN LIME PUREE</b></p>	<p>Réf. : 59029 – 152874 – 169155 - 167038 Date de création : 30/05/12 Version P du 12/09/2024</p>
--	---	--

Vitamine C - C Vitamin	0.032	
Acides organiques – organic acids	4.900	

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

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA \***

<b>Micro-organisme - Micro-organism</b>	<b>Norme- Standards</b>
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**

Barquette 1kg – 1kg Punnet

	<b>Matière - Substances</b>	<b>Poids net - Net weight</b>	
UV	Barquette plastique PP avec opercule OPA/PP PEL – PP punnet with OPA/PP PEL cap	1 kg	
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	6 kg	
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	648 kg	792 kg

**Palettisation - Palletization**

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	6	6
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	12	12
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	9	11
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	108	132

**ETIQUETAGE - LABELLING**

<ul style="list-style-type: none"> <li>Nom du produit Product name</li> <li>Composition Composition</li> <li>Origine Origin</li> <li>Poids net Net weight</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>D.L.U.O. B.B.D.</li> <li>N° de traçabilité Traceability number</li> <li>Conditions de conservation Storage conditions</li> <li>Identification de la société Name of the company</li> </ul>
--	---

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE DE CITRON VERT SURGELEE</b> <b>FROZEN LIME PUREE</b></p>	<p>Réf. : 59029 – 152874 – 169155 - 167038 Date de création : 30/05/12 Version P du 12/09/2024</p>
--	---	--

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation Storage temperature	< -18°C
DLUO Shelf life	36 mois 36 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 1 kg and 10 kg

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CARACTRERISCTICS

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