



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrougesandco.com

FICHE TECHNIQUE PROVISoire
PURÉE DE CITRON JAUNE BIO SURGELEE
FROZEN ORGANIC LEMON PUREE

Réf. : 3792
Date de création : 08/01/20
Version B du 25/01/2021

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> Way of production	Purée obtenue à partir de citrons issus de l'agriculture biologique récoltés à maturité et triés Puree obtained with ripe and sorted organic Lemon.
<i>Composition</i> Composition	100% de jus et pulpe de citron Lemon pulp and juice 100%
<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	6.0 – 8.0
<i>pH</i>	1.7 – 2.7
<i>Corps étrangers endogènes</i> Endogenous Foreign bodies	Aucun > 0,8mm None > 0,8mm
<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	0.3	<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

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PROVISoire PUREE DE CITRON JAUNE BIO SURGELEE FROZEN ORGANIC LEMON PUREE	Réf. : 3792 Date de création : 08/01/20 Version B du 25/01/2021
--	---	---

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

Barquette 1kg – 1kg Punnet

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
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	792 kg

Palettisation - Palletization

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

ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nom du produit Product name ▪ Origine Origin ▪ Poids net Net weight ▪ D.L.U.O. B.B.D. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ N° de traçabilité Traceability number ▪ Conditions de conservation Storage conditions ▪ Mention réglementaire : Produit issu de l'agriculture biologique, et organisme certificateur Regulatory Mention: Produced from organic farming, and certification body
--	--



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrougesandco.com

FICHE TECHNIQUE PROVISoire
PUREE DE CITRON JAUNE BIO SURGELEE
FROZEN ORGANIC LEMON PUREE

Réf. : 3792
Date de création : 08/01/20
Version B du 25/01/2021

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation <i>Storage temperature</i>	< -18°C
DLUO <i>Shelf life</i>	36 mois 36 months
DLC après décongélation <i>Shelf life after opening</i>	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 CHARACTERISTICS

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