

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PURÉE DE CITRON SURGELÉE</b> <b>FROZEN LEMON PUREE</b>	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**

	<b>Tolérances - Standards</b>
<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 \***

<b>Composants - Components</b>	<b>Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)</b>	<b>Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)</b>
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

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

**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**

Seau 10kg – 10kg Bucket

	<b>Matière - Substances</b>	<b>Poids net - Net weight</b>
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

	<b>Matière - Substances</b>	<b>Poids net - Net weight</b>
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

 <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>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE DE CITRON SURGEEE</b> <b>FROZEN LEMON PUREE</b>	Réf. : 3780 – 97069 – 3783 - 146811 Date de création : 25/04/06 Version V du 06/07/2023
--	---	---

**ETIQUETAGE - LABELLING**

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

**STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE**

<b>Température de conservation</b> <i>Storage temperature</i>	< -18°C
<b>DLUO</b> <i>Shelf life</i>	24 mois 24 months
<b>DLC après décongélation</b> <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 1kg and 10 kg

**AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS**

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