

FICHE TECHNIQUE PUREE DE CITRON JAUNE BIO SURGELEE

FROZEN ORGANIC LEMON PUREE

Réf.: 3792

Date de création : 08/01/20 Version D du 17/07/2024

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication	Purée obtenue à partir de citrons issus de l'agriculture biologique récoltés à maturité et
Way of production	triés
	Puree obtained with ripe and sorted organic Lemon.
Dénomination légale	Jus de citron surgelé
Legal denomination	Ou Purée de citron surgelée
	Frozen lemon juice or Frozen lemon puree
Composition	100% de jus et pulpe de citron
Composition	Lemon pulp and juice 100%
Origine	Espagne
Origin	Spain

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

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

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
Indice réfractométrique (°Brix)	6.0 – 8.0
Brix grade	
рН	2.0 – 3.0
Corps étrangers endogènes	Aucun > 0,8mm
Endogenous Foreign bodies	None > 0,8mm
Corps étrangers exogènes	Absence
Exogenous Foreign bodies	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	146 kJ / 34 kcal	146 kJ / 34 kcal
Matières grasses - Fat	0.3	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which	0.007	0
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



FICHE TECHNIQUE PUREE DE CITRON JAUNE BIO SURGELEE

FROZEN ORGANIC LEMON PUREE

Réf.: 3792

Date de création : 08/01/20 Version D du 17/07/2024

Vitamine C - C Vitamin	0.053	
Acides organiques – organic acids	4.880	

^{*}Selon table de composition nutritionnelle CIQUAL 2013. - From CIQUAL 2013

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	1 kg
	punnet with OPA/PP PEL cap	
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

•	Nom du produit	 N° de traçabilité
	Product name	Traceability number
•	• Origine	Conditions de conservation
	Origin	Storage conditions
•	Poids net	 Mention réglementaire : Produit issu de l'agriculture biologique, et
	Net weight	organisme certificateur
•	D.L.U.O.	Regulatory Mention: Produced from organic farming,
	B.B.D.	and certification body



FICHE TECHNIQUE PUREE DE CITRON JAUNE BIO SURGELEE

FROZEN ORGANIC LEMON PUREE

Réf.: 3792

Date de création : 08/01/20 Version D du 17/07/2024

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation Storage temperature	<-18°C
DLUO	36 mois
Shelf life	36 months
DLC après décongélation	3 jours au froid positif (+4°C) pour les fûts
Shelf life after opening	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	Exempt
GMO	None
Additifs	Exempt
Additives	None
Ionisation	Aucune
Ionisation	None
Contaminants	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur
Contaminants	Compliance with applicable European regulations in effect