

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE CITRON JAUNE SURGEEE FROZEN LEMON PUREE	Réf. : 2207225 - 140079 Date de création : 25/04/06 Version Q du 18/05/2021
--	---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> Way of production	Purée obtenue à partir de citrons récoltés à maturité et triés, tamisée et pasteurisée. La purée est ensuite conditionnée et ensuite surgelée. Puree obtained with ripe and sorted Lemon, sieved and pasteurized. The puree is then packaged and frozen
<i>Composition</i> Composition	100% de jus et pulpe de fruit (0 à 2% de pulpe) Lemon pulp and juice 100% (0 to 2% pulp)
<i>Origine</i> Origin	Fabrication française, Fruits d'origine Espagne, Maroc French fabrication, Fruits from Spain, Morocco

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	5.3 – 9.3
<i>pH</i>	2,0 – 3,0
<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 *



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE CITRON JAUNE SURGEEE
FROZEN LEMON PUREE

Réf. : 2207225 - 140079
Date de création : 25/04/06
Version Q du 18/05/2021

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

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

▪ Nom du produit Product name	▪ D.L.U.O. B.B.D.
----------------------------------	----------------------

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE CITRON JAUNE SURGEEE FROZEN LEMON PUREE	Réf. : 2207225 - 140079 Date de création : 25/04/06 Version Q du 18/05/2021
--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Composition Composition ▪ Origine Origin ▪ Poids net Net weight 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 <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