

| | | |
|---|---|---|
|  | <p align="center">FICHE TECHNIQUE</p> <p align="center">CITRON VERT EN PURÉE SURGELÉE</p> <p align="center"><i>Lime de Perse</i></p> <p align="center">100% fruit</p> <p align="center">1kg</p> |   |
|---|---|---|

DESCRIPTION

Des citrons verts en purée récoltés à pleine maturité, 100% tracés pour obtenir le meilleur du goût.

| | |
|---------------------------------|---|
| Code produit: | 70194 |
| Dénomination légale: | Citron vert en purée surgelée |
| Ingrédient(s) : | 100% citron vert |
| Origine du fruit: | Mexique |
| Origine du produit fini: | France |
| Variété(s) : | Lime de Perse |
| Allégation(s) : | 100% fruit Sans sucres ajoutés, sans additifs (contient les sucres naturellement présents) |
| Label(s) : | Zéro résidu de pesticides* Tracé jusqu'aux producteurs |

*Teneur en molécules ciblées inférieure à 0,01mg/kg

**CONSERVATION & MISE EN ŒUVRE**

(la conservation relève de la responsabilité de l'utilisateur et doit se faire selon les bonnes pratiques d'hygiène)

| | |
|--|--|
| Durée de vie: | 30 mois après le mois de fabrication |
| Température de stockage: | <-18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé. |
| Mode d'utilisation: | Décongélation conseillée au réfrigérateur entre 0/+4°C pendant 24h. Possibilité de décongeler la purée au micro-onde, programme décongélation. Mélanger avant utilisation. |
| Durée de conservation maximale: | Conserver au réfrigérateur entre 0/+4°C pendant 7 jours après décongélation ou 3 jours après ouverture. |

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| |
|---|
| Flaveur, couleur et apparence caractéristiques du fruit mentionné |
| Absence de goût et d'odeur étrangers |
| Présence possible de fibres et de marquants naturellement présents dans le fruit (<2mm) |

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Brix (°B, réfractomètre à 20°C) : | 9 ± 2 |
| pH (pH-mètre à 20°C) : | 2,5 ± 0,5 |

Texture

 Liquide → Épaisse

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

| Germes | Critères (UFC/g) |
|---------------------------------|------------------|
| Flore totale : | < 10 000 |
| Levures : | < 5000 |
| Moisissures : | < 5000 |
| Entérobactéries: | < 100 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> : | < 100 |
| <i>Escherichia coli</i> : | Absence |
| <i>Listeria monocytogenes</i> : | Absence dans 25g |
| <i>Salmonella</i> : | Absence dans 25g |

| | | |
|---|---|---|
|  | FICHE TECHNIQUE CITRON VERT EN PURÉE SURGELÉE <i>Lime de Perse</i> 100% fruit 1kg |   |
|---|---|---|

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g issues d'analyses

| | |
|--------------------------|--------------|
| Energie | 118kJ/28kcal |
| Matières grasses | <0,1g |
| Dont acides gras saturés | <0,5g |
| Glucides | 4,8g |
| Dont sucres | 2,9g |
| Fibres alimentaires | 3,7g |
| Protéines | 0,4g |
| Sel | <0,05g |

GARANTIES

| | |
|------------------------|---|
| OGM : | Produit sans OGM, règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003 modifiés |
| Ionisation : | Produit non ionisé, non soumis à la Directive (CE) n°1999/2 |
| Métaux lourds : | Conforme au nouveau règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 qui abroge le règlement (CE) 1881/2006. |
| Allergènes : | Absence d'allergènes, règlement (UE) n°1169/2030 |
| Pesticides : | Zéro résidu de pesticides : dans la limite de quantification (<0,01mg/kg) des molécules analysées |
| Certification : | Site de production certifié IFS |

PACKAGING

| | Unité de vente | Unité de regroupement |
|---------------------------------|---|-----------------------|
| Conditionnement: | Barquette plastique avec couvercle muni d'une languette d'inviolabilité | Carton : 4 barquettes |
| EAN | 3760326401598 | 3760326401604 |
| Poids net : | 1kg | 4kg |
| Poids brut : | 1,058kg | 4,49kg |
| Dimensions (L x l x h) : | 19,1x12,8x7,3 cm | 28,6x20,8x17,6 cm |
| Traçabilité : | Numéro de lot + Date de durabilité minimale | |

PALETTISATION

| | Palette Europe (80x120cm) |
|---|---------------------------|
| EAN | 3760326401611 |
| Nombre de barquettes/carton : | 4 |
| Nombre de cartons/rang : | 15 |
| Nombre de rangs/palette : | 10 |
| Nombre de barquettes/palette : | 600 |
| Poids net (kg) : | 600 |
| Poids brut (kg) : (poids de la palette inclus) | 698 |
| Hauteur maximale de la palette (cm) : | 191 |