

	<p align="center"><b>FICHE TECHNIQUE</b></p> <p align="center"><b>PURÉE DE CITRON RÉFRIGÉRÉE 2x1kg</b></p> <p align="center"><i>Femminello</i></p> <p align="center"><b>100% fruit</b></p> <p align="center"><b>1kg</b></p>	 
---	---	---

**DESCRIPTION**

Des citrons en purée récoltés à pleine maturité, 100% tracés jusqu'au producteur, pour obtenir le meilleur du goût.

<b>Code produit:</b>	ADP82
<b>Dénomination légale:</b>	Citron en purée pasteurisée réfrigérée
<b>Ingrédient(s) :</b>	100% Citron de Syracuse IGP
<b>Origine du fruit:</b>	Syracuse (Sicile, Italie)
<b>Origine du produit fini:</b>	France
<b>Variété(s) :</b>	Femminello
<b>Allégation(s) :</b>	100% fruit Sans sucres ajoutés, sans additifs (contient les sucres naturellement présents)
<b>Label(s) :</b>	Zéro résidu de pesticides* Citron de Syracuse IGP

\*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)

<b>Durée de vie:</b>	12 mois après la date de fabrication
<b>Température de stockage:</b>	A conserver entre +2°C et +6°C
<b>Mode d'utilisation:</b>	Agiter avant utilisation
<b>Durée de conservation maximale:</b>	Avant ouverture : à conserver au réfrigérateur entre +2°C /+6°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage. Après ouverture : à conserver 10 jours au réfrigérateur

**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) :	8 ± 2
pH (pH-mètre à 20°C) :	2,4 ± 0,5

Texture

**CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES**

**Test de stabilité :** réalisé selon la norme AFNOR NF V08-408

Critères microbiologiques :	Germes	Critères (UFC/g)
	Flore totale :	< 5000
	Levures :	< 500
	Moisissures :	< 500
	Entérobactéries:	< 10
	<i>Staphylococcus aureus</i> :	< 10
	<i>Escherichia coli</i> :	Absence
	<i>Listeria monocytogenes</i> :	Absence dans 25g
	<i>Salmonella</i> :	Absence dans 25g

	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PURÉE DE CITRON RÉFRIGÉRÉE 2x1kg</b> <i>Femminello</i> <b>100% fruit</b> <b>1kg</b>	 
--	---	---

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g issues d'analyses

<i>Energie</i>	126kJ/30kcal
<i>Matières grasses</i>	<0,5g
<i>Dont acides gras saturés</i>	<0,1g
<i>Glucides</i>	6,6g
<i>Dont sucres</i>	1,4g
<i>Fibres alimentaires</i>	0,5g
<i>Protéines</i>	0,6g
<i>Sel</i>	<0,05g

### GARANTIES

<b>OGM :</b>	Produit sans OGM, règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003 modifiés
<b>Ionisation :</b>	Produit non ionisé, non soumis à la Directive (CE) n°1999/2
<b>Métaux lourds :</b>	Conforme au nouveau règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 qui abroge le règlement (CE) 1881/2006.
<b>Allergènes :</b>	Absence d'allergènes, règlement (UE) n°1169/2013
<b>Pesticides :</b>	Zéro résidu de pesticides : dans la limite de quantification (<0,01mg/kg) des molécules analysées
<b>Certification :</b>	Site de production certifié IFS

### PACKAGING

	Unité de vente (hxl)	Unité de regroupement (Lxlxh)
<b>Conditionnement:</b>	Poche quadri couche muni d'un bouchon d'inviolabilité	Carton : 2 poches
<b>EAN</b>	3760326402366	3760326402373
<b>Poids net :</b>	1kg	2kg
<b>Poids brut :</b>	1,023kg	2,176kg
<b>Dimensions :</b>	255x180mm	266x171x131mm
<b>Traçabilité :</b>	Numéro de lot + Date de durabilité minimale	

### PALETTISATION

	Palette Europe (80x120cm)
<b>EAN</b>	/
<b>Nombre de poches/carton :</b>	2
<b>Nombre de cartons/rang :</b>	19
<b>Nombre de rangs/palette :</b>	9
<b>Nombre de poches/palette :</b>	342
<b>Poids net (kg) :</b>	342
<b>Poids brut (kg) : (poids de la palette inclus)</b>	392
<b>Hauteur maximale de la palette (cm) :</b>	133