



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE CITRON VERT SURGEEE
FROZEN LIME PUREE

Réf. : 59029 – 152874
Date de création : 30/05/12
Version M du 15/11/2021

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication Way of production	Purée obtenue à partir de citrons verts récoltés à maturité et triés Puree obtained with ripe and sorted Lime.
Composition Composition	100% de jus et pulpe de citron vert (9 à 12% de pulpe) Lime pulp and juice 100% (9 to 12% pulp)
Origine Origin	Fabrication française, Fruits d'origine Espagne French fabrication, Fruits From Spain
Variété Variety	<i>Citrus Curantifolia</i>

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

Aspect Aspect	Liquide trouble Liquid, trouble
Couleur Colour	Vert clair jaunâtre Light green to yellow
Odeur Smell	Caractéristique du citron vert Typical of lime
Goût Taste	Acide, caractéristique du citron vert Typical of lime, acid

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
Indice réfractométrique (°Brix) Brix grade	6.4-10.4
pH	2.0-3.0
Corps étrangers exogènes Exogenous Foreign bodies	Absence None

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES *

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	153 kJ / 36 kcal	153 kJ / 36 kcal
Matières grasses - Fat	0.020	0
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.023	0
Glucides - Carbohydrates	2.820	2.8
Dont sucres - Of wich Sugars	1.690	1.7
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2.800	
Protéines - Proteins	0.700	0.7
Sel - Salt	0.005	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.032	
Acides organiques – organic acids	4.900	

*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>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE CITRON VERT SURGEEE FROZEN LIME PUREE	Réf. : 59029 – 152874 Date de création : 30/05/12 Version M du 15/11/2021
---	---	---

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

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

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE CITRON VERT SURGEEE FROZEN LIME PUREE	Réf. : 59029 – 152874 Date de création : 30/05/12 Version M du 15/11/2021
--	---	---

<i>Température de conservation</i> <i>Storage temperature</i>	< -18°C
<i>DLUO</i> <i>Shelf life</i>	36 mois 36 months
<i>DLC après décongélation</i> <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

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