



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

FICHE TECHNIQUE
PURÉE DE CITRON JAUNE ASEPTIQUE
ASEPTIC LEMON PUREE

Réf. : 137956 – 53409 – 128909
- 175231
Date de création : 05/07/08
Version R du 16/10/2024

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> Way of production	Purée obtenue à partir de citrons jaunes récoltés à maturité. Les fruits sont pelés, broyés, tamisés, puis pasteurisés. Puree obtained with ripe lemon. The fruits are peeled, crushed, sieved and then pasteurised.
<i>Dénomination légale</i> Légal denomination	Jus de citron jaune aseptique Ou purée de citron jaune aseptique Aseptic yellow lemon juice or aseptic yellow lemon puree
<i>Composition</i> Composition	100% pulpe et jus de citron (9 à 12% de pulpe) Lemon pulp and juice 100% (pulp 9 to 12%)
<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 liquide (jus), présence de pulpe Liquid puree (juice), pulp presence
<i>Couleur</i> Colour	Jaune clair Light yellow
<i>Odeur</i> Smell	Caractéristique du citron Typical of lemon
<i>Goût</i> Taste	Caractéristique du citron Typical of lemon

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 > 1mm None > 1mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> Exogenous Foreign bodies	Absence None



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE CITRON JAUNE ASEPTIQUE
ASEPTIC LEMON PUREE

Réf. : 137956 – 53409 – 128909
- 175231
Date de création : 05/07/08
Version R du 16/10/2024

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	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 *

Poches stables microbiologiquement à température ambiante (pas de développement de germe).
Microbiologically stable pouches at ambient temperature (no germ development)

*Respect de la réglementation applicable en vigueur. Compliance with regulation in effect

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Poche 1kg – 1kg Pouch

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Poche aseptique aluminisée 3 couches – aseptic pouch 3 layers	1 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	6 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	648 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	6
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	18
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	6
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	108

ETIQUETAGE - LABELLING

▪ Nom du produit Product name	▪ D.L.U.O. B.B.D.
▪ Composition Composition	▪ N° de traçabilité Traceability number



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE CITRON JAUNE ASEPTIQUE
ASEPTIC LEMON PUREE

Réf. : 137956 – 53409 – 128909
- 175231
Date de création : 05/07/08
Version R du 16/10/2024

▪ Origine Origin ▪ Poids net Net weight	▪ Conditions de conservation Storage conditions ▪ Identification de la société Name of the company
--	---

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

<i>Température de conservation</i> <i>Storage temperature</i>	< 15°C
<i>DLUO</i> <i>Shelf life</i>	18 mois 18 months
<i>DLC après ouverture</i> <i>Shelf life after opening</i>	21 jours au froid positif (+4°C) 21 days at positive cold (4°C)

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

CERTIFICATION - CERTIFICATION

Ce produit peut être fabriqué et/ou emballé sur différents sites, qui peuvent être certifiés ou non sous un référentiel de l'Initiative Mondiale pour la Sécurité Alimentaire (GFSI).

This product may be manufactured and/or packaged at different sites, which may or may not be certified under a Global Food Safety Initiative standard.