



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. : PUCIJFR01C06
Date de création : 05/07/08
Version O du 15/01/2021

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication 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.
Composition Composition	100% pulpe et jus de citron (9 à 12% de pulpe) Lemon pulp and juice 100% (pulp 9 to 12%)
Origine Origin	Fabriqué en Espagne, conditionné en France Spanish fabrication, packed in France

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

Aspect Aspect	Purée liquide (jus), présence de pulpe Liquid puree (juice), pulp presence
Couleur Colour	Jaune clair Light yellow
Odeur Smell	Caractéristique du citron Typical of lemon
Goût Taste	Caractéristique du citron Typical of lemon

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
Indice réfractométrique (°Brix) Brix grade	5.3 - 9.3
pH	2.0 – 3.0
Corps étrangers endogènes Endogenous Foreign bodies	Aucun > 1mm None > 1mm
Corps étrangers exogènes 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. : PUCIJFR01C06
Date de création : 05/07/08
Version O du 15/01/2021

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.



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. : PUCIJFR01C06
Date de création : 05/07/08
Version O du 15/01/2021

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Poche 1kg – 1kg Pouch

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Poche aseptique aluminisée 3 couches – aseptique 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

Poche 10kg - 1kg Pouch

	Matière - Substances	Poids net
UV	Poche aseptique aluminisée 3 couches – aseptique pouch 3 layers	10 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	10 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	1200 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	24
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	5
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	120

ETIQUETAGE - LABELLING

▪ Nom du produit Product name	▪ D.L.U.O. B.B.D.
▪ Composition Composition	▪ N° de traçabilité Traceability number
▪ Origine Origin	▪ Conditions de conservation Storage conditions
▪ Poids net Net weight	▪ Identification de la société Name of the company



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. : PUCIJFR01C06
Date de création : 05/07/08
Version O du 15/01/2021

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 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