



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

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

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA**

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

**CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA**

	<b>Tolérances - Standards</b>
<b>Indice réfractométrique (°Brix)</b> Brix grade	5.3 - 9.3
<b>pH</b>	2.0 – 3.0
<b>Corps étrangers endogènes</b> Endogenous Foreign bodies	Aucun > 1mm None > 1mm
<b>Corps étrangers exogènes</b> Exogenous Foreign bodies	Absence None



1, rue Jean Bodin  
02000 LAON  
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49  
[www.fruitsrougesandco.com](http://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 \***

<b>Composants - Components</b>	<b>Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)</b>	<b>Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)</b>
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](http://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

	<b>Matière - Substances</b>	<b>Poids net - Net weight</b>
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

	<b>Matière - Substances</b>	<b>Poids net</b>
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](http://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