Purée de CITRON JAUNE sans sucres ajoutés, pasteurisée par haute pression.

Description : Élaborée à partir de purée de citron jaune, provenant de Sicile.

Ingrédient(s) : 100% purée de citron jaune. Contient des sucres naturellement présents.

Origine(s) du fruit : Sicile

Conservation :

Avant ouverture 1 kg : 13 mois à partir de la date de fabrication entre +2°C et +6°C.
Avant ouverture 5 kg et 10 kg : 12 mois à partir de la date de fabrication entre +2°C et +6°C.
Après ouverture : 6 jours au frais entre +2°C et +6°C.

Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques :

Brix (±2°) : 8 | **pH (±0.5) :** 2.2 | **Texture :** Liquide | **Couleur*:** Jaune clair (#EFDF85)
* : à titre indicatif

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Energie (kcal) : 32	**Matières grasses (g) :** 0	**Glucides (g) :** 7,4	**Fibres (g) :** 0	**Sodium (mg) :** 13
Energie (kJ) : 136	**Dont acides gras saturés (g) :** 0	**Dont sucres (g) :** 1,9	**Protéines (g) :** 0	**Sel (g) :** 0,03

Caractéristiques microbiologiques :

Flore aérobie mésophile* : < 1000/ g
Coliformes thermotolérants : < 10/ g
Escherichia Coli : < 10/ g
Staphylocoques à coagulase positive : < 10/ g
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C : < 10/ g
Levures et moisissures* : < 1000/ g
Salmonelles : Non détecté dans 25 g
Listeria monocytogènes : Non détecté dans 25 g
* : tolérance 1log10

Garanties :

O.G.M. : ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'ingrédients produits à partir d'O.G.M., conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003.
Ionisation : ce produit ne subit pas de traitement d'ionisation, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE.
Contaminants, pesticides et radioactivité : ce produit est conforme avec la réglementation Européenne en vigueur.
Alimentarité : l'emballage utilisé est conforme à la réglementation Européenne concernant l'aptitude au contact alimentaire.
Allergènes : ce produit ne contient pas d'allergène, conformément à la réglementation Européenne en vigueur.

Codes :

	Code article :	EAN produit :	EAN carton :
1 kg :	3011013004	3338702004727	3338704004725
5 kg :	3011013002	N/C	3338704004732
10 kg :	3011013003	N/C	3338704004749

Conditionnement :

Emballage primaire 1 kg : Sachet blanc de 1 kg avec bouchon de type bec verseur inviolable et refermable. Poids net : 1 kg • Dimensions : 245 x 160 x 92 mm • Tare : 18 g
Emballage primaire 5 kg : Sachet transparent avec bouchon jaune refermable • Poids net : 5 kg • Dimensions : 400 x 295 mm • Tare : 42 g
Emballage primaire 10 kg : Sachet transparent avec bouchon bleu refermable • Poids net : 10 kg • Dimensions : 500 x 370 mm • Tare : 57 g
Emballage secondaire : Carton • Contenu : 6 x 1 kg ou 2 x 5 kg ou 1 x 10 kg • Dimensions : 380 x 250 x 130 mm • Tare : 390 g

Palettisation 1 kg :

	80x120 cm	100x120 cm
Nombre de cartons / couche :	9	10
Nombre de cartons / palette :	99	110
Poids net :	594 kg	660 kg
Poids brut :	663 kg	732 kg
Hauteur de palette :	160 cm	160 cm

Palettisation 5 et 10 kg :

	80x120 cm	100x120 cm
Nombre de cartons / couche :	9	10
Nombre de cartons / palette :	63	70
Poids net :	630 kg	700 kg
Poids brut 5 kg :	680 kg	750 kg
Poids brut 10 kg :	680 kg	750 kg
Hauteur de palette :	106 cm	106 cm