



CITROR PROFESSIONNEL JAUNE	37250
	Version du 05/07/2012

Définition du produit

Jus de citron préparé à partir de jus de citron concentré

Conditions d'utilisation

Ingrédient à incorporer en faible concentration dans vos recettes

Ingrédients

Ingrédients	%	Origine	Origine géographique
Eau	75	Minérale	France
Jus de citron concentré	25	Citron	Sicile

Additifs

Additifs	Concentration	Support	Origine	Origine géographique
Acide ascorbique E300	≈ 0.4 g/l	—	Synthèse	Europe
Sulfites E224	<300mg/l	—	Minérale	Europe

Préconisation de déclaration dans votre produit fini

Jus de citron à base de concentré, acide ascorbique E300, sulfites (si déclarable)

Caractéristiques organoleptiques

- Aspect : liquide opaque
- Couleur : jaune clair à foncé
- Flaveur : odeur piquante et goût très acide

Caractéristiques physico-chimiques

Caractéristiques physico-chimiques	Théorique	Tolérance	Analytique
<input checked="" type="checkbox"/> Masse volumique à 20°C (g/L)	1035	± 10	
<input checked="" type="checkbox"/> Brix	8	± 1	
<input checked="" type="checkbox"/> Acidité en acide citrique (g/L)	55	± 10	

Valeurs nutritionnelles calculées Groupe 2 (pour 100 mL)

Energie (Kcal)	7	Protéines (g)	0.1	Glucides – sucres (g)	0.5
Graisses (g)	< 0.1	Fibres (g)	0	Sel (mg)	< 30

Caractéristiques microbiologiques

- Levures (pour 1g) 10 maxi
- Moisissures (pour 1g) 10 maxi

Conditions de stockage

Température ambiante avant ouverture du contenant
 Température froide (4 à 6°C) après ouverture du con tenant
 Protéger de l'air et de la lumière

Durée de conservation optimale

12 mois à partir de la date de fabrication et avant ouverture du contenant

Légende : Contrôler sur chaque lot



BARDINET

CITROR PROFESSIONNEL JAUNE	37250
	Version du 05/07/2012

Allergènes	Substance incorporée volontairement Règlement UE n°1169/2011	Présence sur le site	Risque de contamination croisée MAITRISE
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales sauf exceptions	NON	NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	OUI
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON	OUI
Poisson et produits à base de poissons sauf exceptions	NON	NON	OUI
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON	OUI
Soja et produits à base de soja	NON	NON	OUI
Laits et produits à base de lait (y compris lactose) sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Fruits à coque et produits à base de ces fruits sauf exceptions	NON	OUI	OUI
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	OUI
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre	OUI <300mg/l	-	-
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	OUI
Mollusque et produits à base de mollusque	NON	NON	OUI
Acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium (Réglisse)	NON	OUI	OUI
Autres			
OGM (selon les règlements CE 2003/1829 et 2003/1830)	Produit non concerné		
Ionisation (selon la directive 2000/13/CE)	Produit non concerné		
Pesticides (Réglementation Européenne)	Produit Conforme		
Métaux lourds (Réglementation Européenne)	Produit Conforme		
Régimes alimentaires			
Végétarien	OUI		
Végétalien	OUI		
Kasher	NON		
Musulman	OUI		