



Les Fruits de Madagascar

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

### JUS DE CITRON VERT BIO

Surgelé

Origine MADAGASCAR

SOURCE : FDM

CODE : FITFDM196

INDEX : 3

DATE : 20/09/2021

Produit de l'agriculture biologique certifié par ECOCERT MG-BIO-154 NOP & EOS



<b>Descriptif</b>	Jus de citron vert issu d'un système agroforestier	<b>Valeur nutritive (pour 100g)</b>	
<b>Ingrédient</b>	100% jus de citron vert	Eau :	89,4g
<b>Caractéristiques techniques</b>		Lipides :	0,2g
Variété :	<i>Citrus aurantiifolia</i>	Protéines :	0,7g
Fruit :	Mature (Brix $\geq$ 5)	Carbohydrates :	2,5g
Couleur :	Jaune clair	Valeur énergétique :	26kcal
Process :	Lavage aseptique des fruits Pelage et coupe à la main Dépulpage, mixage, tamisage, mise en moule Surgélation en tunnel statique		
Critical points :	Contrôle des graines		
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>			
Goût et odeur :	Acidulé - Saveur caractéristique du jus de citron vert		
Texture :	Jus		
<b>Caractéristiques physicochimiques (pour 1000g)</b>		<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	
Matières étrangères :	Absence de corps étrangers endogènes Absence de corps étrangers exogènes	Flore totale :	< 100.000 ufc/g
Peau :	Absence de peau	Enterobactérie :	< 1.000 ufc/g
Brix 20° :	$\geq$ 5	Levures et moisissures :	< 10.000 ufc/g
		E-coli :	< 10 ufc/g
		Salmonelle :	abs. for 25g
		Listeria :	abs. for 25g
		Virus hépatite A :	absence
		Norovirus GI GII :	absence
<b>Pesticide</b>	Absence		
<b>Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités</b>	Ces produits n'ont subi aucun traitement d'ionisation au sens de la Directive 1999/2/CE et 1999/3/CE		
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur suivant le règlement N°629/2008 du 2 juillet 2008		
<b>OGM</b>	Ce produit n'est pas issu d'un OGM et ne contient pas de matériel OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE		
<b>Allergène</b>	Absence suivant la Directive 2000/13/CE et 2007/68/CE		
<b>Conditionnement et DLUO</b>			
Dimension carton (L,l,h) :	395 x 265 x 200		
MASTER CARTON DE BLOCS	Poids net : 15 KG (avec des blocs de 250 g)		
MASTER CARTON DE GALETS	Poids net : 10 KG (avec des galets de 25 g)		
CARTON DE DOYPACK (150g)	Poids net : 6 KG (avec des galets de 25 g)		
DLUO	24 mois	Température de stockage :	nb de doypack : 40 -20°C, tolérance -18°C
Liner bleu contact alimentaire	Carton fermé avec du scotch bleu		
<b>Étiquetage</b>			
Nom du produit, origine, n° de lot, poids net, DLUO, date de surgélation, T° de conservation			
Lot d'approvisionnement, jour, équipe			
Indication des sous conditionnements			
"SURGELE" , ne pas recongeler un produit décongelé			
<b>2ème Étiquetage</b>	Code barre pour la traçabilité		