





FICHE TECHNIQUE								
CLASSIC CITRON								
Code SAP: 4017059		GENCOD: 5410687140091 U GENCOD: 5410687140107 co			Indice B		e : 26/02/2021 B du : 31/03/2021 DN	
Libellé Informatique	Classic Citron (Lemon) Carton 5X1Kg EU							
Définition du produit	Préparation de fruits. Préparé avec 98 g de citron pour 100 g. Préparé sans colorants ni arômes artificiels.							
Utilisation	Dosage recommandé: 30 g à 100g par kg de votre préparation Pour les denrées alimentaires appartenant à la catégorie 05.4 Décorations, enrobages et fourrages tels que définis par les directives de la Commission européenne - partie E de l'annexe II du règlement (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires - version 5 – juin 2017. Contactez Puratos avant tout ajout direct d'additif alimentaire à la recette. Application / recette: Traditionnellement utilisés en bavarois, mousses et glaces, les classics sont parfaits pour apporter saveur et couleur à toutes sortes de préparation comme les: crème anglaise, pâte à gâteau, ganache, crème au beurre, garniture pralinée, aussi en glaçage ou Miroir.							
Dénomination légale	Préparation de fruits							
Origine	Belgique ¹			Date	de durabilité min	imale	12 mois	
Ingrédients	Sirop de glucose, sucre, concentré de citron, eau, arôme naturel de citron, fibre d'agrumes.							
OGM	Règlement CE 1829/2003 et 1830/2003 Ingrédients étiquetables OGM : aucun							
Allergènes	Règlement UE 1169/2011 Substances allergènes déclarables : aucune Contaminations croisées possibles : œufs, soja, lait, fruits à coques							
Ionisation	Décision CE 2/99. Non traité par ionisation.							
Spécifications physico-chimiques	Brix: 69,5 - 73,5 % pH: 2,30 - 2,60			Aw : 0.76-0.80				
Caractéristiques organoleptiques	Couleur : jaune Goût : citron			Texture : liquide épais visqueux.				
Spécifications bactériologiques (ufc/g)	Flore totale <5 000 Levures <500 Moisissures <300			Salmonelles : abs /25g Coliformes <10 E.coli <10				
Valeurs nutritionnelles (en g/100g)	Matière grasse 1,3 g AG saturés 1,3 g Humidité 25,5 g	Dont s Sel 0,0 Sodiur		-	Soit		ie pour 100g : 1.331,5 kJ Kcal	
3, -003,				m 0,027 g	110103 1.2 8	313,3		
Conditionnement	Direct Surconditionnement Palettes EUR	: 560 kg						
Stockage	Frais et sec (5-25°C – HR=65% maxi) Conditions de stockage après ouverture : dans son emballage correctement fermé après chaque utilisation.							
Informations complémentaires	1 correspond à la définition du pays d'origine établie dans le Règlement (UE) No 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et se réfère à l'origine d'une denrée alimentaire telle que déterminée conformément au règlement du Code des Douanes de l'Union (Article 60 du Règlement (EU) No 952/2013). Si des informations supplémentaires sont requises sur l'origine de l'un des ingrédients du produit, veuillez consulter votre interlocuteur Puratos.							

Les informations données sur ce document sont basées sur nos connaissances et expériences actuelles, et peuvent être utilisées à votre discrétion et en connaissance des risques associés. Tous les produits sont fournis en conformité avec nos conditions générales et conditions de vente. Nous ne pouvons accepter aucune responsabilité pour les effets de toutes combinaisons ou mélanges de produits qui ne sont pas conformes à nos recommandations. En utilisant le produit, nos clients sont priés de se conformer à toutes les exigences légales pertinentes, administratives et réglementaires ainsi qu'aux procédures relatives à son utilisation et la protection de l'environnement.