

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET	Mise à jour / Updated : mai 17 / May 17
Ref : 03026	
Aiguillette de citron 6x60mm 12x1kg / Lemon aiguillette 6x60mm 12x1kg	

Description du produit / Product description	
Dénomination / <i>Product name</i> :	Aiguillette de citron / <i>Lemon aiguillette</i>
Ingrédients / <i>Ingredients</i> :	Ecorces de citron, sirop de glucose-fructose, saccharose, correcteur d'acidité : E330, conservateur : Anhydride sulfureux (sulfites) <i>Lemon peel, glucose-fructose syrup, sucrose, acidity regulator: E330, preservatives: sulfur dioxide (sulfites)</i>
Origine / <i>Origin</i> :	Italie / Italy
Calibre / <i>Size</i> :	6x60mm
Qualités organoleptiques : <i>Sensory characteristics</i> :	<u>Apparence</u> : uniforme - <u>Couleur</u> : jaune – <u>Goût</u> : typique du citron et doux <i>Appearance: uniform - Color: yellow - Flavour: typical lemon and sweet</i>
Allergènes/ <i>Allergens</i> :	E220 : Dioxyde de soufre / Sulfur dioxide Traces éventuelles de fruits à coques / May contain traces of nuts
Ionisation / <i>Ionization</i> :	Produit non ionisé / <i>Free from ionization</i>
OGM / <i>GMO</i> :	Produits non soumis à l'obligation communautaire d'étiquetage au regard des OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003/CE. <i>Without GMO in accordance with EU regulation 1829/2003 and 1830/2003.</i>

Caractéristiques physico-chimiques / Physicochemical parameters	
Aw :	0.69 ± 0.03
pH (20°C) :	3.5 – 4.5
Brix :	75 ± 2°Bx

Paramètres microbiologiques / Microbiological parameters	
Flore totale / <i>Total plate count</i> :	Max 3000 cfu/g
Levures et moisissures / <i>Yeast and mould</i> :	Max 300 cfu/g
Coliformes / <i>Coliforms</i> :	Absent
Salmonelles / <i>Salmonella</i> :	Absent /25g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutrition value per 100g	
Energie/ <i>Energy</i> :	1228 kJ / 289 kcal
Matières grasses / <i>Fat</i> :	0g dont acides gras saturés / <i>of which saturated fat</i> : 0g
Glucides / <i>Carbohydrates</i> :	72g dont sucres / <i>of which sugars</i> : 59.7g
Fibre / <i>Dietary fiber</i> :	7.18g
Protéines / <i>Proteins</i> :	0.23g
Sel / <i>Salt</i> :	0.26g



Conditionnement et conservation / Packaging and storage	
Conditionnement / <i>Packaging</i> :	Boite en plastique de 1kg / <i>Plastic box 1kg</i>
Poids net / <i>Net weight</i> :	12kg
DDM / <i>Best Before</i> :	14 mois après la date de production / <i>14 months after production date</i>
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	A conserver entre 4°C et 20°C / <i>Store between 4°C and 20°C</i>

Renseignements logistiques / Logistical information	
UVC par colis / <i>Consumers sales unit per package</i> :	12
Dimensions colis / <i>Packaging size</i> :	L : 47 cm x l : 31cm x h : 23.5 cm / <i>L: 47cm x w: 31cm x h: 23.5 cm</i>
Palettisation / <i>Palletization</i> :	30 colis par palette : 6 couches x 5 / <i>30 packages per palet : 6 layers x 5</i>

