



<b>CITROR PROFESSIONNEL JAUNE</b>	<b>37250</b>
	Version du 22/03/2021

### 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	Chine
<b>Sulfites E220 + E224 + E228</b>	<300mg/l	—	Minérale	Europe

### Préconisation de déclaration dans votre produit fini

Jus de citron à base de concentré, Antioxydant : E300, Conservateurs : E220-E224-E228, **contient sulfites** (si déclarables)

### 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	
<input checked="" type="checkbox"/> pH	2.4	± 0.25	

### Valeurs nutritionnelles calculées Groupe 2 (pour 100 mL)

Energie	31 Kcal 130 KJ	Protéines (g)	0.4	Glucides - sucres (g)	7.1 – 2.3
Graisses – Saturés (g)	0.1 0	Fibres (g)	0.1	Sel (mg)	< 30

### Caractéristiques microbiologiques

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

### Conditions de stockage

Température ambiante avant ouverture du contenant, Protéger de l'air et de la lumière

Température froide (4 à 6°C) après ouverture du contenant, à utiliser dans les 3 mois.

Protéger de l'air et de la lumière

### Date de Durabilité Minimale

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

Légende  : Contrôler sur chaque lot



# BARDINET

<b>CITROR PROFESSIONNEL JAUNE</b>	<b>37250</b>
	Version du 22/03/2021

<b>Allergènes</b>	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	OUI	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	<b>OUI</b> <b>&lt;300mg/l</b>	-	-
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
<b>Autres</b>			
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		
<b>Régimes alimentaires</b>			
Végétarien	OUI		
Végétalien	OUI		
Certification Kasher	OUI		
Certification Halal	NON		