

CITROR PROFESSIONNEL JAUNE

37250

Version du 21/03/2025

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

Additifs	Concentration	Support	Origine	Origine géographique
Acide ascorbique E300	≈ 0.4 g/l	_	Synthèse	Chine
Sulfites E220 + E224 + E228	<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

Caractéristiques physico-chimiques	Théorique	Tolérance	Analytique
Masse volumique à 20°C (g/L)	1035	± 10	
□ Brix	8	± 1	
	55	± 10	
□ pH	2.4	± 0.25	

Valeurs nutritionnelles calculées Groupe 2 (pour 100 mL)

Energie	26 Kcal 111 KJ	Protéines (g)	< 0.5	
Graisses – Saturés (g)	< 0.5 0	Fibres (g)	< 0.1	

Glucides - sucres (g)	8.2 – 2
Sel (mg)	< 3

Caractéristiques microbiologiques

✓ Levures (pour 1g)✓ 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



CITROR PROFESSIONNEL JAUNE

37250 Version du

21/03/2025

Allergènes Substance incorporée volontairement Règlement UE n°1169/2011		airement ement UE	Présence sur le site	Risque de contamination croisée MAITRISE	
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales sauf exceptions	١	NON	OUI	OUI	
Crustacés et produits à base de crustacés	N	NON	NON	OUI	
Œufs et produits à base d'œufs	N	NON	NON	OUI	
Poisson et produits à base de poissons sauf exceptions	N	NON	NON	OUI	
Arachides et produits à base d'arachides	N	NON	NON	OUI	
Soja et produits à base de soja	N	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	N	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	N	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 le règlement UE n° 1169/2011)		Produit non concerné			
Pesticides (Réglementation Européenne)		Produit Conforme			
Métaux lourds (Réglementation Européenne)		Produit Conf	forme		
Régimes alimentaires					
Végétarien		OUI			
Végétalien		OUI			
Certification Kasher		OUI			
Certification Halal		NON			