



CITROR PROFESSIONNEL VERT	37226
	Version du 29/09/2020

Définition du produit

Jus de citron vert 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	74	Minérale	France
Jus de citron vert concentré	25	Citron vert	Italie, Mexique

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

Caractéristiques organoleptiques

- ☒ Aspect : liquide opaque
- ☒ Couleur : jaune verdâtre à brun clair
- ☒ Flaveur : odeur piquante et goût très acide

Caractéristiques physico-chimiques

	Théorique	Tolérance	Analytique
<input checked="" type="checkbox"/> Masse volumique à 20°C (g/L)	1040	± 10	
<input checked="" type="checkbox"/> Brix	8	± 1	
<input checked="" type="checkbox"/> Acidité en acide citrique (g/L)	60	± 10	

Valeurs nutritionnelles calculées Groupe 2 (pour 100 mL)

Energie	26 Kcal / 112 KJ	Protéines (g)	0.6	Glucides - Sucres (g)	1.9
Graisses – saturés (g)	< 0.8 0	Fibres (g)	-	Sel (g)	< 0.01

Caractéristiques microbiologiques

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

Conditions de stockage

Température ambiante avant ouverture du contenant
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 SAS – Domaine de Fleurenne – BP513 – 33291 BLANQUEFORT CEDEX - FRANCE
Tél : (+33)5 56 35 84 85 – Fax : (+33)5 56 35 95 06 83 – Email : bardinet@bardinet.fr



CITROR PROFESSIONNEL VERT	37226
	Version du 29/09/2020

Allergènes	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	OUI <300mg/l	-	-
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 (Régliste)	NON	OUI	OUI
Autres			
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		
Régimes alimentaires			
Végétarien	OUI		
Végétalien	OUI		
Certification Casher	OUI		
Certification Halal	NON		