

FICHE TECHNIQUE : PAQUITO/ NETTO pur jus d'orange

ETIQUETAGE	
Dénomination	Pur jus d'orange issu de l'agriculture biologique
Volume	75 et 20 cl
DDM	12 mois
Ingrédient	Jus d'orange issu de l'agriculture biologique

Matières premières : Qualité saine, loyale et marchande .

Technologie : Stérilisation UHT. Conditionnement aseptique en brick, à température de 20-25°C.

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI	
% de jus et origine	100% orange Espagne
Arôme	absence
Conservateur	absence
Colorant artificiel	absence
Masse volumique à 20°C en g/cm ³	> 1,040
Brix réfractométrique à 20°C	> 10,2
Acidité totale en méq/l	115 - 155
Sucres totaux en g/l	87 ± 15
vitamine C mg/l	> 200
BACTERIOLOGIE	
Levures / 5ml	< 10
Moisissures /5ml	< 10

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml	
Energie	44 kcal (187kJ)
Matières grasses	<0,5g
dont acides gras saturés	< 0,1g
Glucides	8,7 g
dont sucres	8,7g
Fibres	<0,5 g
Protéines	0,5g
sel	<0,01g
Vitamine C	20 mg soit 25% des VNR

Déclaration OGM : Ce produit ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme issu de modification génétique. Les matières premières brutes desquelles proviennent les ingrédients utilisés dans la réalisation de ce produit n'ont pas été soumises à une modification génétique.
Ce produit n'est pas étiquetable au sens de la directive 2001/18/CE et des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.
Déclaration allergène : Ce produit ne contient aucun allergène ou produit dérivé selon la directive 2007/68/CE.
Déclaration ionisation : Ce produit ne contient aucune matière première ionisée. Ce produit n'est pas étiquetable au sens de la directive 1999/2/CE.
Conservation : avant ouverture : température ambiante
après ouverture : 5 jours au frais
Pesticides : Ce produit répond aux règlement 396/2005 et à ces amendements (CE) 834/2007

Conforme à la législation française en vigueur et aux règlements sur l'agriculture biologique (CE) 834/2007 et (CE) 889/2008.

DATE	13/02/2019
VISA	M.FRANCOIS